

Wit

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.25 kg (50.6%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (44.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	15 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------	------	-----------	-------

Notatki

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.
24 lip 2016, 22:40