

WIT 78/79

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (40.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8.1%)	80 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0.4 kg (3.2%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	2.98 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	2.98 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- druga część warki fermentowana opshaug kveik
30 maj 2023, 09:47