

Wit do obczajenia nr 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (30%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacieranie - długie przerwy - 20-30 minut, wlewanie po 5L wody w temperaturze około 80 stopni w celu

utrzymania wysokiej temperatury zacieru. Zacier pozostawić zalany!

Fermentacja burzliwa - 2 tygodnie

Fermentacja cicha - 2 tygodnie

Butelka - 2 tygodnie

Filtracja jednokrotna po chmieleniu przez pończochę

11 paź 2017, 20:28

- Wyszło - fermentacja 10 dni, następnie 4 dni cichej. Butelka - tydzień pokojowa, tydzień piwnica
6 lis 2017, 20:08