

# Wit Kowalski CB25

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.57 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.4%)	82 %	5
Ziarno	skleikowane płatki pszeniczne	2 kg (30.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	6 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	rumianek (1 torebka)	1 g	Gotowanie	2 min

Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	skórka pomarańczy suszona	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	skórka świeżej pomarańczy	10 g	Gotowanie	2 min

## Notatki

- To jest przepis na 26l + 1l startera. Czyli tak:
  1. do fermentora 32l lejemy 17l tej brzeczki i dajemy 0,65l startera + 1,5l mrożonej wody (->11,9Blg)
  2. do fermentora 15l lejemy 9l tej brzeczki i dajemy 0,35l startera + 0,8l mrożonej wody (->11,9Blg)
  3. fermentory stoją w kuchni na podłodze bo zimno w chuj

Uzyskujemy 29,2l brzeczki nastawnej (26l + 1l startera + 2,2l wody)

19 kwi 2017, 14:05