

Wit na płatkach

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	płatki przenie błyskawiczne	1.41 kg (25.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.14 kg (20.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.35 kg (6.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Cascade	15 g	1 min	7.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	15 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	17 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	kolendra	8 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- przepis powstały na podstawie:
[http://www.wiki.piwo.org/Witbier,_Piotr_Kowalski_\(kwl\)](http://www.wiki.piwo.org/Witbier,_Piotr_Kowalski_(kwl))
21 mar 2017, 21:36