

Witas

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	2.2 kg (44.4%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacieranie:
Pierwszy krok - płatki w 12.5L wody. Mieszamy, następnie dolewamy resztę zimnej wody.
Trzeci krok - w 64 do negatywnej próby jodowej.
7 lip 2016, 15:30
- Filtracja:
Delikatnie, powoli. Obłożyć fermentor kocem, dać 30 min na ułożenie.
7 lip 2016, 15:30