

WITBIER 1.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **51.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (50.8%)	70 %	2
Temperatura kleikowania pszenicy - 58-64 °C.				
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (8.5%)	90 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (6.8%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	50 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	15 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Perle	20 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	20 min
Przyprawa	Ananas	750 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao suszona skórka pomarańczy gorzkiej	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy i cytryny moczone	40 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy - suszona Kotanyi	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Moczona limonka	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Rumianek	1 g	Gotowanie	1 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	35 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Ananas	656 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	5 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Limonka moczona	45 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Butelkowanie	---

Sprawdzić pH przed dodaniem.

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>

<https://www.piwo.org/blogs/entry/44-300-witbier/>
https://www.wiki.piwo.org/Witbier_dla_zaawansowanych

Zacieranie:
<http://piwowarzy.wroclaw.pl/beer-busters/>
 4 kwi 2019, 10:44

- Woda Tesco +RO + kran 50:25:25
 9 kwi 2019, 12:32