

WITBIER 1(9)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1 kg (22.7%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (22.7%)	--- %	0
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (13.6%)	77 %	4
Ziarno	Biscuit	0.1 kg (2.3%)	--- %	50
Ziarno	diastatyczny	0.2 kg (4.5%)	--- %	---
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	45 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Brewferm Blanche	Ale	Suche	12 g	---
------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	100 g	Gotowanie	5 min