

Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.95 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (24.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.9%)	85 %	3
Dodatek	Cukier	0.2 kg (4.9%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mangrove Jack

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra	7 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Curacao	25 g	Gotowanie	10 min
-----------	---------	------	-----------	--------

Notatki

- Fermentacja 2 tyg w temp 17-18C

Kolendra wyjęta z gara po 10min.
15 wrz 2017, 21:22