

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2.5 kg (46.9%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.2 kg (41.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.125 kg (2.3%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.1 kg (1.9%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 40 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | Rumianek | 5 g | Gotowanie | 2 min |
| Inne | Łuska orkiszowa | 100 g | Zacieranie | 1 min |
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kolendra | 3 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Pszenicę skleikować! Temp 58-64°C, 20-30', stosunek pszenica/woda - 1/5, potem schłodzić i dodać do zacieru i zacząć przerwę białkową 52*
Nie przesadzić z rumiankiem
Namoczoną w ciepłej wodzie łuskę dodać przed filtrowaniem
Złoże filtracyjne zaizolować i zostawić na 30', woda do wysładzania 78*.
24 lut 2018, 22:26