

Witbier - 11 BLG

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **60 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (29.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	10 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	2 min

Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Wysuszona skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Z czterech pomarańczy obrałem skórę tak aby obrać tylko pomarańczową skórę bez miąższu. Ususzyłem w piekarniku i zostawiłem na kilka dni (do czasu warzenia)
18 paź 2019, 12:10