

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (53.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (46.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	13 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	13 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	13 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Kleikowanie:
Zagotować 6l wody - wsypać 2kg płatków - zagotować - zostawić na 15 minut.
12 gru 2017, 13:29