

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (54.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (21.7%)	85 %	3
Ziarno	Mąka pszenna	0.2 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Uwaga - nie stosować mchu irlandzkiego :)

Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany sód.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

17 lis 2018, 19:00