

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (50.8%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.7 kg (42.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	luska ryżowa	0.1 kg (1.6%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	18 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skorka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Ca+2Mg+2Na+ Cl-SO4-2HCO3-
43.25.5 15.2 53.652.620.152

gips 2gr
Epsom 2gr
Calcium Chloride 4gr
Soda 2gr
16 sty 2023, 18:28