

Witbier 13 BLG

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (54.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (28.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka z 1 cytryny	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Płatki kleikować 30 min w 60st
30 lis 2019, 11:25