

WITBIER 13 BLG # 4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.4 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	45 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Temperatura zacieru 56 stopni
1 lis 2017, 15:37