

Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (42.1%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.65 kg (34.7%)	77 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (16.8%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zmielona kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	słodka skórka pomarańczy	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	suszona cytryna	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	suszona limonka	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	suszony grejpfrut	4 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy sól pilzneńska i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej !!! (zwykle około 70-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76°

SUCHE...
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21
1 maj 2018, 19:50