

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (44.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (29.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (17.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

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

Notatki

- 12blg do 2 blg
6 lip 2018, 10:00