

Witbier

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **30**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (54.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.48 kg (21.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.24 kg (10.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	75 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	4.8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	4.2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curaçao	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curaçao	6 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany sól.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

fermentacja w temperaturze od 18-23C

1 tydzień fermentacji burzliwej

2 tygodnie fermentacji cichej
12 paź 2018, 08:09