

# Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (49.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (26%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (20.8%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3.9%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z 1 pomarańczy	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z 1 cytryny	1 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Pół torebki rumianku	1 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------------------	-----	-----------	-------

### Notatki

- Kolendra indyjska + skórka świeżej pomarańczy/cytryny - ilość do zastanowienia

8.1 5 blg

17 gru 2018, 23:42