

Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3
Dodatek	mąka pszeniczna	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Curacao	10 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 stód.

fermentacja w temperaturze od 18-23C

1 tydzień fermentacji burzliwej

2 tygodnie fermentacji cichej

Rozlew

175g glukozy

6 paź 2019, 17:46