

Witbier

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (31.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1.5 kg (31.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (21.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (14.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 60 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 10 min | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Blanche | Pszeniczne | Suche | 12 g | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|------------------------------------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Suszona skórka cytryny | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Suszona skórka słodkiej pomarańczy | 30 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- Kolendra cała
10,5 BLG
22 lip 2019, 23:38