

WITBIER 2.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **40 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wystadź używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	3.2 kg (48.9%)	70 %	2
Temperatura kleikowania pszenicy - 58-64 °C.				
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2.1 kg (32.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (9.2%)	70 %	4
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (7.6%)	90 %	5
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.15 kg (2.3%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	Ananas	1000 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy i cytryny moczone	70 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy - suszona Kotanyi	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Limonka	100 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	35 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	1000 dni
Dodatek smakowy	Limonka moczona	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min