

Witbier #2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.15 kg (44.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings (UK)	35 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm20	Pszeniczne	Płynne	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	21 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	14.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka z cytryny	3.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zamiast pszenicy użyto mąki pełnoziarnistej 2 kg + 150 g otrąb
21 sie 2020, 18:04