

Witbier 2017

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wyladuj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (34.5%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1 kg (17.2%)	82 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (25.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Rumianek	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	48 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka limonki	15 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min