

Witbier 2018

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	2 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (33.3%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	6 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Lomik	20 g	30 min	6.2 %
Gotowanie	Lomik	25 g	15 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	15 g	Gotowanie	5 min