

Witbier 2018 v2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Styrian Cardinal	15 g	80 min	8.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	5 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	---

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

Notatki

- 100% wody RO
Ca 60, Mg 3, Na 8, SO4 85, Cl 55.
28 paź 2018, 19:01