

Witbier 2021

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **85 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **85 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (46.2%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.38 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.38 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skóra słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warzenie 9.08.21 r.
Wsypanie płatków błyskawicznych(!) do 12 litrów wody o temp 67 stopni. Kleikowanie w temp 65-70 przez ok 20 min. Potem dolanie reszty wody i wsypanie sładów. Temp ustawiła się na 53 stopnie

53/52 stopni - 10 min
63/64 stopnie - 85 min

Brzeczka przednia 33 litry (10,6 BLG)

Po Gotowaniu:

Straty ok 2,5 litra

Do fermentacji 24,8 litra

Odparowanie ok 5,5 litra (15-16% !!!???)

Ekstrakt: 12,7 BLG

Schłodzone chłodnicą do 24/25 stopni, dalej chłodzone w pudle.

FERMENTACJA

WLP410 Belgian Wit II Ale - starter 1 litr - 2 dniowy

Zadanie drożdży - 10.08.2021 - godz 6:30

Start fermentacji - 10.08.2021 - godz 16:30

Temp fermentacji: 19-23 stopnie

Pomiar BLG: 30.08.2021 (po 20 dniach) - 2,9 BLG

BUTELKOWANIE:

31.08.2021r.

-180 g cukru w 500 ml wody

- 2,9 BLG

10 sie 2021, 03:42