

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (39%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (39%)	75 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.16 kg (3.7%)	78 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Płatki i pszenicę skleikować w ~60 stopniach w stosunku wody 1:5
22 mar 2021, 14:58