

WITBIER 3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pils	2.7 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting - Pszeniczny	2.7 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	70 %	3
Ziarno	Castle Malting - Biscuit malt	0.25 kg (4.1%)	77 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile
200g. ekstraktu płynnego+1430ml. wody=1600ml-9.2 Blg.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka suszona curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-50
Mg-5
Na-30
Cl-90
S04-50
HCO3-35
13 sie 2021, 00:38