

Witbier #3 WKPD

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (45%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (37.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.065 kg (1%)	80 %	13
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.5%)	78.3 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0 kg	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	80 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczy	40 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek	30 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rajskie ziarno	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Woda destylowana zmodyfikowana dodatkiem soli do :

Ca - 64
Mg - 10
So4 - 53
Na - 0
Cl - 102
HCO3 - 0
RA - 0
10 paź 2021, 11:21