

Witbier

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 2 kg (43.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (43.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (10.9%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (2.2%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 55 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale BW-20 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 20 g | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa | Kolendra Indyjska | 10 g | Gotowanie | 0 min |

Notatki

- Fermentacja:
17 -> 18,5 - 7 dni
19,5 -> 20,5 - 6 dni
21,5 - 5 dni

nagazowanie 2,8 CO₂-vol
leżakowanie w temp. 4 C
3 sty 2025, 12:06