

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	23 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