

# Witbier

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **30**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.32 kg (20.5%)	60 %	3
Suchy ekstrakt	mąka pszenna	0.08 kg (5.1%)	100 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.16 kg (10.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	4.6 g	Fermentis

## Notatki

- Płatki i mąkę skleikować w 3l wody. Dodać około 2,5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany sód.

65C - 100 minut

72C - 30 minut (do negatywnej próby jodowej)

Na początku gotowania 10g Marynki (granulat)

w 45 minucie gotowania 3,5g kolendry i 4g curacao

w 55 minucie gotowania 3,5g kolendry i 4g curacao

Powinno wyjść około 12 BLG

9 lut 2025, 23:23