

Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.7 kg (45%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek	4 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacieranie:
Płatki pszeniczne i owsiane do 12L wody 70 st
20 minut
+ 6L wody zimnej
Słód pilznieński
Ustalamy na 55 st
20 minut
Ustalamy na 64 st
Do negatywnej próby (ok 60 minut)
Mashout 76 st
4 minuty
31 sie 2016, 23:54