

Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Flaked	3 kg (57.7%)	75 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.8%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	40 g	60 min	3 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Lager	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka z Cytyny	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	Łuska Ryżowa	500 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Kleikowanie pszenicy- 1:5 z wodą, temperatura 64->61 stopni przez 30 minut, gotowanie przez 10 min. dolanie reszty wody i ustabilizowanie na 54 stopniach.
Burzliwa 20oC 7 dni, Cicha 22 oC 5 dni.
26 paź 2016, 01:03