

Witbier 4 A&P

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2.5 kg (44.6%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.8 kg (50%) | 81 % | 3.5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (5.4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 18 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 9 g | 10 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 11 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 35 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- ZACIERANIE
Dodatki niesłodowane wsypujemy do połowy wrzącej wody (8 litrów) przeznaczanej na zacieranie główne. Gotujemy ok 10 min tak by się nie przypaliło.
Po 10 min dodajemy pozostała zimną wodę i resztę słodów. Temperaturę ustalamy na 50.
10 min w 50, podgrzewamy do 64, pół godziny.
Podgrzewamy do 72, 45 minut.
10 mar 2017, 14:12