

Witbier 5

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	12.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	12.5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	30 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Ferm. burz. 14 dni w temp. 18-25 C.
Refermentacja 7 dni z dodatkiem 1 l soku pomarańczowego.
Leżakowanie 14 dni.
15 lut 2019, 23:14