

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **88 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **92.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **111.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **66.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **89 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **66.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **66.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **111.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	11.12 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	11.12 kg (50%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	85 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	600 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	45 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	35 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	5 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Przed zacieraniem słoju - kleikowanie płatków pszenicy w wodzie stosunek ziarna do wody 1:5. temp. 58 - 64 st.
16 sty 2017, 21:20