

Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2.5 kg (48.3%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.63 kg (12.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1.8 kg (34.7%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Brewferm Blanche | Ale | Suche | 11.5 g | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|----------|------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|----------|------|-----------|--------|

Notatki

- Pszenicę należy skleikować. Wsypać do 6 litrow wody cały czas mieszając i gotować minut.
2 lip 2017, 12:47