

Witbier

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (38.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (1.7%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (12.2%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne | 2 kg (34.8%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 3 |
| Cukier | cukier | 0.25 kg (4.3%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 90 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Witbier | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Inne | cukier | 250 g | Gotowanie | 90 min |
| Dodatek smakowy | kminek rozgnieciony | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | kolendra | 7.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | łyżka mąki | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kolendra | 7.5 g | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 3 min |

Notatki

- płatki kleikować 66 st.C - 30 min, 100 st.C - 10 min
kleik wrzucić w temp. 68 st.C i trzymać 90 min w opadającej temperaturze do 60 st.C.
15 cze 2017, 20:52