

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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