

Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **11.6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.35 kg (28%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.78 kg (16.1%)	80 %	7
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (41.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	21 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloct	2.5 g	Gotowanie	12 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	17 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Liście limonki kaffir	3 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka bergamotki	13 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Skleikować 2.0 kg pszenicy niesłodowanej
24 sie 2017, 12:09