

Witbier_b_ro

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **2 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **2 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Gotowanie 4 stopnie
1- Lubelski 30g - 30min
2- Lubelski 15g - 15 min
3- Dodatki - 10min
3- Lubelski 15g - 5min
2 maj 2020, 12:06