

Witbier Bitewny 12 Blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.3 kg (46.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (16.3%)	85 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1.5 kg (30.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszenviczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacap	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min