

Witbier Bustrycański

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **18 C**, Czas **30 min**
- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **17.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **18C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (3-6 EBC)	2.5 kg (35.7%)	65 %	4
Ziarno	Słód pilzneński 3-5 EBC Weyermann	3.5 kg (50%)	65 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (8.6%)	60 %	4
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	40 min	15.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	10 g	35 dni	13.6 %
Dodane podczas zlewania na cichą				
Na zimno	Cascade	10 g	35 dni	7 %

Dodane podczas zlewania na cichą

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże FM20 Białe walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Starter
Drożdże w fiolce (40ml) plus brzezka 8.5 BLG (~1000ml)

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curaco	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min