

Witbier Daniel

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (49.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.1 kg (34.4%)	71 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23	Ale	Płynne	2.08 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Połowa leci na ok. 1,5 kg truskawek
17 lip 2019, 10:11