

Witbier dla Magdaleny

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2 kg (45.5%) | 80.5 % | 2.5 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1.5 kg (34.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (4.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (4.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

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

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast 3944 Belgian Witbier | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | Curacao | 15 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | Rumianek | 15 g | Gotowanie | 1 min |

Notatki

- Pszenice i płatki kleikować w 6 L wody
2 lis 2017, 19:53