

Witbier - Filemon v 2.0 warka II

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.3 kg (30.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.6%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
----------------	-----	-------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka z otartej cytryny	10 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka z otartej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 2 cytryny
2 pomarańcze

po 1 startej do gotowania (5 min przed końcem) po 1 startej przy chłodzeniu
2 kwi 2016, 13:10