

Witbier FM20

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **54.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	40 min	4.4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	9 min	4.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Curacao	18 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	Kolendra	18 g	Gotowanie	4 min
Dodatek smakowy	Świeża skórka pomarańczy	70 g	Gotowanie	4 min

Notatki

- Świeża skórka do hop spidera, reszta dodatków luzem do kotła
26 lut 2021, 09:31