

Witbier FM23 2022

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.8 kg (56%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.2 kg (4%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (40%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 12 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | lunga | 18 g | 1 min | 12.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM23 Magiczny ogród | Ale | Gęstwa | 200 ml | 99 |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|--------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Curacao | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|----------------------------|--------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------|----------------------------|--------|-----------|-------|