

WITBIER KLASYCZNY

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **6 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	starta skórka cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	starta skórka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	starta skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- można więcej zestu (+100g?), i kolendry (+10g i młotkować następnym razem!)
15 lut 2018, 14:18