

Witbier "Las Summer"

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2 kg (54.1%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (13.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 1 kg (27%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (5.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

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

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M21Belgian Wit | Pszeniczne | Suche | 12 g | --- |

Dodatki

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

Notatki

- Przepis z Twoj Browar
(miał być niby na 20l, wyszło 15l)
Zacieranie było inne - nie chce mi się schodzić po przepis :)
1 paź 2017, 21:08