

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