

Witbier - Twój Browar

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **2.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (54.1%)	85 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1 kg (27%)	80 %	3
Dodatek	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 - Belgian Wit M21	Pszenviczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka Curacao	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pszenicę skleikować - wsypać do 5 litrów wody i zagotować, cały czas mieszając. Gotować 5 minut. Skleikowaną pszenicę wlać do garnka zaciernego. Dolać 10 litrów wody i podnieść temperaturę do 54 st. C. Wsypać słody i płatki owsiane. Przeprowadzić zacieranie. Wsładzać 14 l wody w temp. 78 st. C. Fermentacja burzliwa: 18-21 st. C przez 10-14 dni.
Butelkowanie: Butelkować z użyciem 8g glukozy na 1 l. piwa
22 kwi 2018, 09:12