

Witbier Twójbrowar

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **5.5**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (50.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.63 kg (12.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.25 kg (25.4%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.1%)	80 %	2
Cukier	Cukier biały	0.3 kg (6.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pszenicę niesłodowaną skleikowałem w 6 L wody, zagotowałem przez 10 minut.
16 maj 2021, 09:09