

Witbier v.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (41.7%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min