

witbier v.2018

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (66.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (22.2%)	75 %	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 M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	CURACAO	20 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	------	-----------	--------