

Witbier VIII

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (30.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Przyprawa	Kolędra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki z słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Ferm. burzliwa 7-10 dni w temp 18-21 C.
26 mar 2021, 12:21