

Witbier Waldemara Pitali

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (48.2%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (32.1%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.1%)	85 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.23 kg (3.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	0 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

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

Notatki

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 15l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 10l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilznieński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

(<http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>)
20 maj 2018, 22:47