

Witbier Waldemara Pitali

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.7 kg (34%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	13 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	4 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Breferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	999 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 cytryny	999 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	999 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 cytryny	999 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Płatki skleikować

Zwycięska receptura I KPD Warszawa

<http://www.pspd.org.pl/pagesnews/receptury-zwycieskich-piw-i-warszawskiego-konkursu-piw-domowych>

10 mar 2016, 20:33