

Witbier WKPD2021

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 2 kg (33.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (25%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (33.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 5 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 10 g | 30 min | 9 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g | 15 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| SafAle WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|------------------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Starte ziarno kolendry | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Suszone skórki curacao | 15 g | Gotowanie | 5 min |