

WITBIER Z KAFFIREM I PLATKAMI ROZY

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (51.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.3 kg (39.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.7%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 35 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Belgian Witbier | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 7.5 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|---------------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 7.5 g | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | Skórka świeżej pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Skórka świeżej pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | Kaffir | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Kaffir | 10 g | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | Płatki róży | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Płatki róży | 5 g | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | Płatki róży | 20 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Kaffir | 20 g | Fermentacja cicha | 5 dni |