

Witbier ze starych słodów

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- 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 **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (56.1%)	75 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (35.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	35 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	2 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drożdże kręcone od 24 godzin w 300ml 6B
Zasyp wsypany do 72 / 23L, temperatura spadła do 66. Zostawione na palniku o mocy 1.
9 wrz 2022, 17:18