

witbir#1 z owocami - limonka i biała porzeczka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (41.7%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (5.2%)	58.7 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.1%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

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

Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z cytryny (2 szt)	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Docelowo warka dzielona na dwa fermentory na cichej.
Dodane zostanie:
 1. 1,5 kg porzeczek białej,
 2. zest z limonek z sokiem limonkowym, na 10 l szacuje 6 limonek.*20 lip 2018, 10:44*