

witbir V3

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (51%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (40.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	50 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	kolendra	10 g	5 min	1 %
Brzezka przednia	skórka pomarańczy	20 g	5 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lalemand witbir	Pszeniczne	Suche	11 g	---