

witek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.25 kg (49.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (23.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (15.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.275 kg (10.9%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	3.4 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	5.75 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki pomarańczy	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- ZACIERANIE:
 - 1.Płatki przenieść do 5 L wody i ustalić temperaturę 65-70 stopni i trzymać ją przez 20-30 minut, mieszając
 - 2.Do 2,5 L zimnej wody wsypać słady i ustalić temperaturę na 55 stopni, trzymać przez 20 minut
 - 3.Powoli podnosić temperaturę do 64 stopni i trzymać do negatywnej próby jodowej (60-90 minut)
 - 4.Podgrzać do 76 stopni i przenosimy do filtracjiFILTRACJA
Czekamy aż złoże osiadzie ok.30 minut i filtrujemy powoli do uzyskania 12 L do gotowania
13 lip 2018, 12:54