

Witek

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (4.8%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	bergamotka	10 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	rumianek	1 g	Gotowanie	15 min
-----------------	----------	-----	-----------	--------

Notatki

- Dodatki smakowe namaczane 15 minut po wyłączeniu gazu.
1 lut 2021, 22:07