

WITEK

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Castle	3 kg (63.8%)	81 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (25.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	9 g	60 min	9 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.3 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	6.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z 2pom i 1cyt	1 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra gnieciona	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	mąka pszenna garść	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra gnieciona	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka z 2pom i 1 cyt	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Po gotowaniu nie całe 20L. Dolane wody do ok 22L 11.8 brix.
14 mar 2017, 14:12