

Witek - The Town Wit-iot

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **67.8 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.8C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Dingemans Belgian Pilsner Malt	2.27 kg (45.6%)	75 %	---
Ziarno	Flaked Wheat	1.13 kg (22.7%)	75 %	---
Ziarno	Spelt Malt	0.68 kg (13.7%)	75 %	---
Ziarno	Flaked Oats	0.45 kg (9%)	75 %	---
Ziarno	Red Wheat Malt	0.45 kg (9%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	56.7 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	2g Grains of Paradise	56.7 g	5 min	1 %
Gotowanie	3g Coriander	0 g	5 min	1 %
Gotowanie	1 whole orange peel	0 g	5 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Imperial B44 Whiteout	Pszeniczne	Płynne	29.6 ml	---

Notatki

- Znaleźć dodatki oraz zamiennik do drożdży. Chmiel na EKG? Powinno wyjść 4ABV oraz 14IBU.
Łuska ryżowa do zacierania.
<https://www.youtube.com/watch?v=dRs9pOsUwYU>
13 mar 2023, 15:15