

Witek we mgle

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **2.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **80 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (46.5%)	80.5 %	3
Ziarno	Żyto niesłodowane	1 kg (23.3%)	85 %	---
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.6%)	75 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (11.6%)	82 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 23 Magiczny ogród	Ale	Płynne	1100 ml	---
Starter 1,1 l, 1-dniowy				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Werbena Cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Żyto i pszenica niesłodowane oraz płatki owsiane wrzucona to 15 l wody o temp. 70 st.C i podgrzane do 80 st.C w celu kleikowania przez 20 minut.
Filtracja z użyciem 0,5 kg łuski ryżowej moczonyj we wrzątku. Połowa do zacieru przed wygrzewem, połowa na dno wiadra do filtracji
15 mar 2020, 09:18