

Witbier z masą dodatków ver.2017

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **23.3**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt pszeniczny Gozdawa	0.85 kg (41.5%)	78 %	16
Liquid Extract	ekstrakt słodowy Polisol	1.2 kg (58.5%)	81 %	188

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Wheat	Dry	10 g	Gozdawa

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	curacao	11.8 g	Boil	10 min
Flavor	suszone skórki bergamotki	8.7 g	Boil	10 min
Flavor	skórka słodkiej pomarańczy	10.7 g	Boil	10 min
Flavor	suszone skórki cytryny	11 g	Boil	10 min
Flavor	kolendra	10 g	Boil	10 min

Notes

- 5.07.2017
 1. 3l wody zagotowałem, dodałem 0,85kg ekstraktu pszenicznego i 1,2kg ekstraktu jęczmiennego (niestety mam mały garnek więc gęściara wyszła...)
 2. po zagotowaniu dodałem chmiel na 60 min, na ostatnie 10 min. dodałem resztę dodatków (w przepisie zapisałem dokładne ilości jakie miałem w domu)
 3. przelałem przez gęste sitko do fermentora, uzupełniłem wodą TESCO Value ;) do 12l
 4. po schłodzeniu do 35st C wyszło 12 BLG czyli $12 + (35 - 20) * 0,05 = 12,75$ BLG (hmm... troszkę więcej niż wyszło wg zadanych ekstraktów...)
 5. drożdże dodane około 23:00, niestety nie ruszyły, rano dowaliłem nowe - tym razem Gozdawa U.S. West Coast. Jak te też nie ruszą (data na opakowaniu wskazuje na przeterminowane ;)) to dowale jeszcze US-05...

23.07

Do refermentacji dałem 100gr cukru rozmieszanego w 1l wody.
Przelałem piwko do fermentora z kranikiem (ze względu na duży osad drożdżowy odpadło grubo ponad litr piwa - pewnie drożdże z pierwszej paczki też popracowały...)
Wyszło 11,5l piwa 4BLG przy 23 st C.
Zabutelkowane do 23 butelek 0,5l.
Jul 5, 2017, 3:08 PM