

Apple Smoleński

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **18.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	1.5 kg (29.1%)	85 %	5
Ziarno	weyermann - caramunich 3	0.25 kg (4.9%)	--- %	150
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.2 kg (3.9%)	70 %	1084
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (3.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	20 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	5 min	3.75 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	28 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Coriander Seeds	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Dried Apple	250 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Płatki błyskawiczne dodane na temp. 45°C
25 lut 2017, 03:10