

Biały Kapłan

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **2.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **100C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	pszenica	1.5 kg (34.1%)	--- %	---
Ziarno	płatki orkiszowe	0.4 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (2.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka pomarańczy	3 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	skórka cytryny	2 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Pierwsza część zacierania to kleikowanie. Na koniec dodać 5-6 litrów zimnej wody
24 sty 2016, 12:14