

Biały Kruk

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (45.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (39.2%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (15.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Skórka pomarańczowa kandyzowana	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa świeżo starta	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Świeża skórka z jednej pomarańczy i jednej cytryny.
14 kwi 2016, 18:06