

## Cud malina

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.5 kg (45.5%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt    | 2.5 kg (45.5%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.2 kg (3.6%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.3 kg (5.5%)  | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zythos | 28 g  | 60 min | 8.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - Belgian Witbier | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                    |        |                   |        |
|-----------------|--------------------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa       | Coriander Seeds    | 28 g   | Gotowanie         | 20 min |
| Dodatek smakowy | Bitter Orange Peel | 28 g   | Gotowanie         | 20 min |
| Dodatek smakowy | Sweet Orange Peel  | 28 g   | Gotowanie         | 20 min |
| Dodatek smakowy | Malina             | 2000 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |

## Notatki

- Przygotowanie maliny do dodania na cicha.

2 kg malin zblendować i przelać do słoików po czym całość spasteryzować oczywiście odpowiednio wcześniej przed fermentacją.

Na cicha wrzucić wszystko w pończochę i dodać do piwa na około 5 dni.

26 sie 2017, 18:52