

Konkursowe

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (28.2%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (25.6%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (19.2%)	80 %	2
Owies ześrutowany, aby w piwie znalazła się łuska, pół kilograma to płatki owsiane				
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Słód diastatyczny	0.6 kg (7.7%)	100 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (3.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (6.4%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Bergamotka	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Curacao	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Bergamotka	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	5 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Kleikowanie zrobione jak przy normalnym witbierze. Jedynie słód diastatyczny został dodany dopiero na drugą przerwę.
2 gru 2018, 19:13