

NRDowski turysta

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (38.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (3.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Saphir	15 g	15 min	2.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

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

Notatki

- Płatki pszeniczne zostały dodane do 10l. Temperatura do następnej przerwy została obniżona poprzez dolanie 5l zimnej wody. Wtedy zostały również zadane słody.
12 lis 2016, 16:51