

Wicia Wierzchem Jedzie

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.2%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.2%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (22.1%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.33 kg (7.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked opiekane	0.5 kg (11%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	33 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Słodka pomarańcza 1szt	30 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Cytryna 2szt	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Limetka 2 szt	10 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Rumianek	7 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Kardamon	2 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Owoce cytrusowe sparzyć, wystudzić, a następnie obrać skórkę nożykiem do obierania warzyw starając się nie obierać białej części między skórką, a owocem (daje dodatkową gorycz)
 - Kolendrę zatrzeć w moździerzu tuż przed zadaniem.
 - Kardamon 1/2 łyżki stołowej
 - Płatki skleikować - stosunek płatki:woda - 1:5, gotować do osiągnięcia konsystencji gęstego kiślu (do temp. około 80 stopni C)
- 15 cze 2016, 18:40