

Wietbier v1 by J. Tomasz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (37.5%)	90 %	2.5
Ziarno	Słód pszeniczny	0.8 kg (16.7%)	70 %	4.7
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (41.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3944	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	skrórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	rumiankowa herbata	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- płatki pszeniczne i owsiane należy skleikować
5 lip 2017, 15:22