

Witbier z masą dodatków ver.2017

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **23.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt pszeniczny Gozdawa	0.85 kg (41.5%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Polisol	1.2 kg (58.5%)	81 %	188

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	11.8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszone skórki bergamotki	8.7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10.7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	suszone skórki cytryny	11 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 5.07.2017
1. 3l wody zagotowałem, dodałem 0,85kg ekstraktu pszenicznego i 1,2kg ekstraktu jęczmiennego (niestety mam mały garnek więc gęściara wyszła...)
 2. po zagotowaniu dodałem chmiel na 60 min, na ostatnie 10 min. dodałem resztę dodatków (w przepisie zapisałem dokładne ilości jakie miałem w domu)
 3. przelałem przez gęste sitko do fermentora, uzupełniłem wodą TESCO Value ;) do 12l
 4. po schłodzeniu do 35st C wyszło 12 BLG czyli $12 + (35-20) \cdot 0,05 = 12,75 \text{BLG}$ (hmm... troszkę więcej niż wyszło wg zadanych ekstraktów...)
 5. drożdże dodane około 23:00, niestety nie ruszyły, rano dowaliłem nowe - tym razem Gozdawa U.S. West Coast. Jak te też nie ruszą (data na opakowaniu wskazuje na przeterminowane ;)) to dowale jeszcze US-05...

23.07

Do refermentacji dałem 100gr cukru rozmieszanego w 1l wody.
Przelałem piwko do fermentora z kranikiem (ze względu na duży osad drożdżowy odpadło grubo ponad litr piwa - pewnie drożdże z pierwszej paczki też popracowały...).

Wyszło 11,5l piwa 4BLG przy 23 st C.
Zabutelkowane do 23 butelek 0,5l.

5 lip 2017, 15:08