

Wybier Chrapek

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.9 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Grain	Pszeniczny	2.5 kg (47.6%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	15 g	60 min	9 %
Aroma (end of boil)	Zula	10 g	15 min	7 %

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kolendra	7 g	Boil	5 min
Spice	Curacao	20 g	Boil	5 min

Notes

- Zacieranie:
Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

Filtracja:

Odczekujemy 30 minut aż złoża filtracyjne się ułożą, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 25l brzeczki w kotle warzelnym.

Gotowanie i Chmielenie:

Brzeczkę gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curacao.

Fermentacja:

Brzeczkę szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 12-15°C.

Rozlew:
Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.
Jan 3, 2021, 10:41 PM