

#1 Pszeniczny Dżordż

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **9.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	7 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	łyżka Mąki	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- lesson learned - nie dodawać dodatków jednocześnie na gotowanie i cichą
12 cze 2017, 21:46