

25 witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.777 kg (48.8%) | 80 % | 5 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 3.567 kg (46.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 90 g | 60 min | 3.4 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kandyzowana skórka pomarańczy | 100 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | kandyzowana skórka cytryny | 100 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | sucha skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | sucha skórka cytryny | 16 g | Gotowanie | 15 min |
| Zioło | kolendra drobno mielona | 14 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Nalane 3/4 gara wody, podgrzane do 69°C. Do tego wszystkie stody i płatki, temp po wsypaniu ustabilizowała się na poziomie 63°C. I tak z drobnymi wahaniami (do 65') kisiło się 5h. Po wystudzeniu z brzezki przedniej wyszło 13blg, po dolaniu 12l wody wystodkowej wyszło 12blg. Ogólnie wszystkiego wyszło 36L, 20L poszło do przezroczystego wiadra i zadałem 100ml gęstwy bier blanche z brewferm, 16L poszło do wiadra z browamatora razem z chmielinami i skórkami zadałem 6 tyżek gęstwy US-05 po warce 19black ipa. Oba wiadra stoją u mnie w pokoju w temp około 29°C. Jakoś 10min po wsypaniu chmielu utworzył on kożuch na powierzchni brzezki i wszystko wykypiało na podłogę z okazji że nie miało jak parować i 90% chmielu poszło się jebać. Dosypałem jeszcze jedną saszetkę lublina i gotowała sie około 60min.
9 lip 2017, 21:00