#26 WITBIER 2020

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **62 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.5 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.9 L** wody do zacierania do **53.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **49C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **35.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg *(47.4%)*	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg *(28.4%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg *(19%)*	85 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg *(5.2%)*	85 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	galaxy	20 g	15 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki gorzkiej pomarańczy	160 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	80 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skrórki słodkiej pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	70 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Znów bardzo prosta, nieprzekombinowana receptura. Wzorowana m.in. na informacjach Michaela Jacksona dotyczących receptury legendarnego Hoegaardena.

  Receptura na 20l piwa o ekstrakcie 12Blg w stylu WITBIER

  Zasyp:
  2,5kg słód pilzneński (50%)
  2,25kg płatki pszeniczne (45%)
  0,25kg płatki owsiane (5%)

  Chmiel:
  20g East Kent Goldings (5,5%AA) 60 minut
  15g Saaz (3,1%AA) 15 minut

  Przyprawy:
  7g kolendry na 5 minut
  20g curacao na 5 minut

  Drożdże:

  Fermentum Mobile FM 20 Biale Walonki

  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 złoże filtracyjne się ułoży, 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 curaçao.

  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.
  30 mar 2020, 16:41
  woda o niskiej zawartości węglanów i dwuwęglanów (do 50 ppm);
  kleikowanie płatków pszennych - 12l wody, temp. 65-70C, 20 minut; lub dodać płatki pszenne po przerwie białkowej przy podgrzewaniu do 64C (temperatura kleikowania pszenicy to 58-64C);
  łuska ryżowa na mash out:
  kolendra zmielona lub tłuczona w moździerzu;
  schłodzenie brzeczki do 19C;
  fermentacja burzliwa - początkowa temp. otoczenia 17-18C, temp. w głównej fazie fermentacji 19-21C;
  rozlew - nasycenie 2,3;
  refermentacja 14-21 dni
  5 kwi 2020, 20:49

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.