

5# WITBIER

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (34.1%)	60 %	3
Ziarno	Słód diastatyczny jęczmienny	0.5 kg (11.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.5%)	80 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.5%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	23 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 21.05 - Warzenie piwa.
Fermentacja przebiegała bardzo powoli, nie było oznak fermentacji w rurce, ekstrakt jednak się zmniejszał więc drożdże pracowały. Po dwóch tygodniach fermentacja się zakończyła a ekstrakt pozostawał bez zmian. Przełałem piwo do drugiego fermentora (nie musiałem, ale wiedziałem że nie będę miał czasu w miarę szybko rozlać piwa do butelek, a marna kondycja drożdży i pewnie sporo trupów mogła wprowadzić niepożądane aromaty). Po przelaniu sprawdziłem blg jeszcze raz i stało w miejscu. W smaku było dobre, ale aromaty pochodzące z kolendry oraz cytrusów były na bardzo niskim poziomie. Postanowiłem zostawić piwo w spokoju na cichej jeszcze trochę, a w przypadku braku pożądanych aromatów, dodać kolendrę i cytrusy na cichą. Podwyższona temperatura z racji pojawiających się upałów zwiększyła też temperaturę fermentacji. Dopiero po jakimś czasie udało mi się zorganizować miejsce w którym panowała niższa temperatura, zostawiłem tam piwo do czasu butelkowania (końcówka czerwca).
22 cze 2022, 11:31