

#6.5 Biały Murzyn z Mango

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **55.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (20.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.71 kg (29.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.19 kg (7.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	27 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	200 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- To samo co warka #6 - podzielona na połowę i dodane Mango na cichej.

Zacieranie:

50,5-49,5 stopnia - 30 min

67 stopni - 60 min (z podrzewaniem, spadło do ok. 60 stopni, podgrzewanie do 73 stopni 15 minut przed końcem)

73 stopnie - 15 minut

Kolendra zmielona w moździerzu.

Curacao i Cascade 10g na Whirlpool poniżej 60 stopni.

Mętna brzezka przed gotowaniem. Następnym razem trzeba więcej brzezki zawrócić, ponieważ po połowie filtracji leciała klarowna.

25 mar 2018, 19:38