

7# TROPICAL BLANCHE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.9%)	68 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	68 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Junga	10 g	5 min	11.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Owoce tropikalne mrożone - ananas, melon zielony, melon żółty, mango, papaja	450 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy (sucha)	55 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka cytryny (sucha)	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra świeżo mielona	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy (świeża)	12 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Mięta świeża	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Mięta świeża	5 g	Gotowanie	0 min