

American Oatmeal Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **78 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2.4 kg (50%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	62 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	80 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Wyeast

Notatki

- na 5 minut gotowania:
 - skórki z dwóch pomarańczy 38g
 - skórka z jednej cytryny 28
 - skórka z jednego grejfruta 36
 - 15g curacao

10g kolendry indyjskiej
24 maj 2018, 13:46