

BA pszeniczne #2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (31.6%)	77 %	4
Dodatek	skórki słodkiej pomarańczy	0.2 kg (5.3%)	--- %	---
Dodatek	skórki Curacao	0.2 kg (5.3%)	--- %	---
Dodatek	kolendra	0.2 kg (5.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	65 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	2 min	4.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Bez słodu pszenicznego, sam pilzneński i płatki pszeniczne.
Ograniczona do minimum ilość chmielu, zmiana na szlachetnego Saaz.
Zmilić kolendrę przed dodaniem.
9 kwi 2017, 01:24