

BA pszeniczne

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 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 **12.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (51%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (26.5%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10.2%)	77 %	4
Dodatek	skórki słodkiej pomarańczy	0.2 kg (4.1%)	--- %	---
Dodatek	skórki Curacao	0.2 kg (4.1%)	--- %	---
Dodatek	kolendra	0.2 kg (4.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Golding	10 g	75 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	fantasia	15 g	75 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	85 min	4.5 %
Gotowanie	Golding	20 g	85 min	5 %

Drożdże

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

Notatki

- Wyszło gorzkie
9 lip 2016, 12:57