

Biała Podlaska #1 - Witbier - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznieński Viking Malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.4 kg (8.5%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (29.8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	75 %	3
Dodatek	Mąka przenna	0.2 kg (4.3%)	75 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	7 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek saszetka	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Realnie w stosunku do planowanego przepisu, poszło 112 g pomarańczy (7 szt.) + cytryna (1 szt.) w 5 minucie.

Piwko wyszło super! Bardzo smaczne, balans kolendra - pomarańcza idealny. Kolor żółto-pomarańczowy. Wysycenie wysokie prawidłowe - 6.4g na butelkę.

Następnym razem:

- dla dodania większej kwaskowatości spróbować dodać 100g siodu zakwaszającego
 - spróbować pominąć przerwę białkową aby piana po jakimś czasie nie robiła się popękana.
- 26 mar 2017, 22:40