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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński 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 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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
Zioło	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 słodu zakwaszającego
  - spróbować pominąć przerwę białkową aby piana po jakimś czasie nie robiła się popękana.
  26 mar 2017, 22:40

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.