

Cytrusowy Rondel Zielarki

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **10**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (39.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.625 kg (9.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.25 kg (19.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Dodatki

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

Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	5 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kolendra	8 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy bergamotki	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Pierwsza przerwa w 66C to kleikowanie płatków
16 sie 2019, 10:40