

dark witbier

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **18.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.1 kg (33.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.3 kg (37%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.68 kg (10.9%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.454 kg (7.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Carafa II | 0.227 kg (3.7%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | łuska ryżowa | 0.454 kg (7.3%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 17 g | 60 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra ziarno świeżo mielone | 14 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | lukrecja | 14 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | anyż gwiaździsty | 3 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Uważnie dobierać źródło kolendry - lepiej zainwestować w dobrą kolendrę ze sklepu piwowarskiego.
Drożdże polecane: Wyeast 3942 lub WLP400, lub inny ulubiony belgijski szczep.
Nagazowanie: Medium high/3.0 (ok. 147g cukru?)
10 sty 2024, 18:48