

Dope - lemonade witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **4**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.01 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.01 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	13.91 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	18.54 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka świeżej pomarańczy	7.73 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	4.64 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kolendra	7.73 g	Gotowanie	0 min
Zioło	świeża mięta	8.4 g	Gotowanie	0 min

Dodatek smakowy	sok z cytryny - do pH~5.2	0 g	Zacieranie	---
-----------------	---------------------------	-----	------------	-----

Notatki

- pszenicę skleikować

whirpool na 85 C

! Z sokiem można by zejść do pH 4.5 lub mniej, żeby było kwaskowe.
19 gru 2019, 23:44