

Golden Wheat 1,0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **49 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **53.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **49C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	3.4 kg (55.7%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting-Château Wheat Blanc	2.7 kg (44.3%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Planowane etapy fermentacji:
 1. 1-2 dni w temp: 20-22 stopni
 2. 14 dni 14-18 stopni
 3. 14 dni w 7 stopniach
- 9 gru 2019, 22:08