

Gruby Witek #6

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (42.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	7 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	7 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	4 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	4 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

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

Ziolo	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Przed zacieraniem kleikowanie płatków owsianych i przenieicznych + 250g pilzneńskiego w 7L wody przez 30min przy 65-70c
24 cze 2018, 10:28