

Guzman

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **2.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann® Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Weyermann® Stód pszeniczny	1.3 kg (30.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (11.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz	15 g	15 min	2.5 %
Gotowanie	Saaz	15 g	5 min	2.5 %
Whirlpool	Willamette	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	0.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Epsom	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Sól	3.5 g	Zacieranie	---
Inne	Pożywka Yeast G.F.	1 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlflock	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy słodkiej	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Ca-75.8/Mg-19.8/Na-74.8/Cl-116.2/SO4-95.4/HCO3-nie wiem/

Fermentacja:

18°C - 1 dzień

18□22°C - 4 dni

22°C - 2 dni

19 lip 2024, 10:56