

Moon Harvester Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	15 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	---
test dla tych drożdży				

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z 7 pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka z grejfruta	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka z 1.5 cytryny	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda przez filtr

Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65°C i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słód pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut.

24 lip 2020, 10:41