

Owocowe pszeniczne

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (44.1%)	60 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (20.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	9 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	curacao	6 g	Gotowanie	5 min
-----------------	---------	-----	-----------	-------

Notatki

- wstępna receptura
dodana zostanie wiśnia na cichą
44 c słód pszeniczny 20 minut.
podnosimy do 63-64 c ok 30-40 minut płatki pszenne i reszta słodów. Płatki namoczone na noc w wodzie
podnosimy do 72 ok 10 minut
podnosimy do 76 5 minut > filtracja
Płatki ryżowe będą dodane na filtrację ok 100 g na mash out.
na pewno będzie dolana woda aby zwiększyć ilość brzezki i zmniejszyć zakładane blg do 11-12 blg. Wyszło
10.5 l 11 blg
21 lut 2019, 15:07