

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