

Palisade Witt

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (46.3%)	75 %	3
Ziarno	Pilznieński	2.2 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.6%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.45 kg (8.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	15 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Palisade	20 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curracao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest pomarańczy - sztuki	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest limonki - sztuki	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek - torebka	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	liście kaffiru	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Kleikowanie:
 - Pszenica (2,50 kg) do 10 litrów wody o temp. 63 st.C, podgrzewam 20 minut do wrzenia. Gotuję 15 min.
 - Do gotującego kleiku wlewam 6 litrów zimnej wody (+ 2 ml. kwasu mlekowego) i dodaję sól

Zakwasic wode.
Kolendre rozgniesc.
26 kwi 2021, 15:41