

Pszeniczniak

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (38.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (29.4%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	12 g	10 min	10 %

+ łyżeczka mąki pszennej 5 minut przed chmielem

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Zioło	Kolendra indyjska	3.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Łyżka Mąki	1 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Kolendra indyjska	3.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka mandarynki	40 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Płatki kleikuję
66* - 30' ---> 100* - 10'
Słody (chyba tylko pszeniczny) wrzucam do 6 litrów wody 52*, trzymam w 50* przez 40 (w trakcie kleikowania)
Wrzucam kleik oraz słody i trzymam w opadającej temperaturze
68* ---> 60* 1h
76* - 10'
2 sty 2019, 23:06