

Siódme piwo 2019

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 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 **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.9 kg (16.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (27.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (46.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP500 - Trappist Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 29.11.2019
Przelane na cichą 09.12.2019
Zabutelowano 28.12.2019 2.3 v/v
4 gru 2019, 15:44