

Słoneczne 3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.2 kg (33.3%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 2 kg (30.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (15.2%) | 80 % | 2 |
| Owies ześrutowany, aby w piwie znalazła się łuska | | | | |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Słód diastatyczny | 0.6 kg (9.1%) | 100 % | 6 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.3 kg (4.5%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | hallertauer taurus | 15 g | 40 min | 14 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 5 g | 5 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra | 5 g | Gotowanie | 1 min |
| Dodatek smakowy | Curacao | 10 g | Gotowanie | 1 min |

Notatki

- Słody wrzucam do 6 litrów wody na pierwszą przerwę. W tym samym czasie kleikuję surowce niesłodowane: 66 stopni przez 30 min., a następnie podnoszę do 100 stopni na 10 minut (proporcje ziarna do wody 1:3,5). Później wszystko łączę, żeby uzyskać temperaturę drugiej przerwy.
17 lis 2018, 23:14