

Słoneczne 4

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (31.9%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (29%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.6%)	80 %	2
Owies ześrutowany, aby w piwie znalazła się łuska				
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód diastatyczny	0.6 kg (8.7%)	100 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (4.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (7.2%)	73 %	20
Owies zmielony w młynku dla większej ilości łuski				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	40 min	17 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Puławski	5 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	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	0 min
Dodatek smakowy	Curacao	5 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Miodokrzew	10 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Mirt cytrynowy	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Bergamotka	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Cytryna	80 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	120 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Wszystkie surowce niesłodowane zostały wcześniej skleikowane (80 stopni, 12 litrów, wszystko wrzucone na ponad 1h). Wszystkie dodatki dodawane na 0 minut były dodawane na whirpoola na 30 minut poniżej 80 stopni. Cytryna i pomarańcza po jednej sztuce skórka i miąższ. Trochę za dużo chmielu na goryczkę.
29 gru 2019, 21:45