

## Szczygieł (Witbier)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **9.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	6 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	18 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Piwo wyszło wytrawne, orzeźwiające, kwaskowe. Mogło być więcej chmielu lub ewentualnie trzeba było dochmieleć odrobinę na zimno, bo o ile goryczka jest lekko wyczuwalna, o tyle aromat uleciał i jest głównie pszeniczno-kwaskowy. Do refermentacji użyłem BA Brewkit Plus w ilości 50 g. Nagazowanie przyjemne, ale piana tylko około centymetra, więc mogło być więcej. Na przyszłość wypróbuję suchy ekstrakt słodowy jako surowiec do refermentacji. Piwo bardzo dobre, zebrało pozytywne komentarze wśród znajomych. Gdyby to był inny styl, to można by powiedzieć, że brakuje mu trochę ciała, ale akurat w Witbierze ta wytrawność dobrze robi.

Aha i kolendry też można było dać więcej.  
2 lis 2017, 13:14