

TEST wydajności zacierania i strat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1 kg (14.1%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	4 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale K-97	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Ustalając odparowywanie na 15%/h, tak na prawdę wynosi ono około 13% - błąd na stronie.
1 maj 2017, 19:19