

Truskawkowy Witbier #27

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (44.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 1.5 kg (44.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.35 kg (10.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 15 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|-------|--------------|
| brewferm blanche | Pszeniczne | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | truskawki | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórki cytryny | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- zacieranie w 66'C
Fermentacja - start w 14'C otoczenia, koniec 21'C

pulpa truskawkowa spasteryzowana (~72'C) - wrzucona na cicha i zostawiona 10 dni
22 cze 2017, 21:06