

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