

Wicia Wierzchem Jedzie II

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.33 kg (6.2%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked błyskawiczne	1.5 kg (28.1%)	77 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked opiekane	0.5 kg (9.4%)	77 %	8
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.5 kg (9.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	34 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Cytryna 2szt - obrana skórka	30 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Kardamon 40 ziarenek	5 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- Cytrynę (i pomarańcze) sparzyć, wystudzić, a następnie obrać skórkę nożykiem do obierania warzyw starając się nie obierać białej części między skórką, a owocem (daje dodatkową gorycz)
 - Kolendrę zatrzeć w moździerzu tuż przed zadaniem.
 - Kardamon 1/2 łyżki stołowej
 - Płatki skleikować - stosunek płatki:woda 1:5, gotować 10minut stale mieszając (tendencja do przywierania do dna)
- 3 sie 2016, 15:36