

Wiciu 2022

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (33.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	1 kg (16.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	curraçao	7 g	Gotowanie	7 min

Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	curraçao	7 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	curraçao	14 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- 10ml kwasu fosforowego do zacieru
29 lis 2022, 08:20