

Wit_ek_vol2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (44.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.7 kg (40%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	1 %	1
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (1.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	45 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	BrewFerm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	kwiat rumianku	2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- wg ang strony mozna dac nawet 15 gram kolendy i 1,5 grama rumianku i sporo wiecej pomarańczy nawet do 50 gram. Ew np zetrzeć trochę świeżej pomarańczy (słodkiej).
20 mar 2020, 13:31