

Witbier #10

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	1.5 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (37.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Przeniczny	0.8 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5.5 g	0 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 7l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy słoły pilzneński i pszeniczny , ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.
23 maj 2018, 13:47