

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (30%)	80 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (40%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	15 g	15 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle™ K-97 suche	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Lesaffre Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z 1 cytryny	5 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka z 1 pomarańczy	5 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- Zacieranie:
Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l 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 słody i 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.

Filtracja:

Odczekujemy 30 minut aż złoże filtracyjne się ułoży, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 25l brzezki w kotle warzelnym.

Gotowanie i Chmielenie:

Brzezki gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curaçao. W 67 dodajemy skórki.

Łuska ryżowa sterylizowana 100g

Fermentacja:

Brzezki szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 16°C.

Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.

27 lut 2018, 15:34