

Witbier 12BLG soczysta pomarańcza

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (24.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.2 kg (3.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	25 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	4.7 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	5.5 %

Drożdże

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

Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	świeża skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	świeża skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	świeża skórka cytryny	25 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	świeża skórka grejfruta	60 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Pszenicę, płatki owsiane i ryżowe skleikować: wsypać do 5L wody i zagotować mieszając, gotować 5 minut, dodać do garnka zaciernego, dolać 10L wody i podgrzać całość do 54°C. Wsypać resztę słodów. Skórki (razem z albedo) z 4 pomarańczy, 1 grejfruta czerwonego, 1 cytryny.
20 kwi 2019, 21:45