Witbier#5

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **---**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **52.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **32.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg *(36%)*	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3.6 kg *(36%)*	75 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg *(10%)*	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg *(8%)*	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg *(6%)*	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg *(2%)*	58.7 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg *(1.5%)*	70 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.04 kg *(0.4%)*	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	0 min	4.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	40 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	5 g	15 min	4.1 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	10 min	4.3 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	0 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	10 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	160 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Coriander Seeds	16 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Lemon Peel	16 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Coriander Seeds	5 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	40 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Lemon Peel	16 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- Płatki pszeniczne to płatki orkiszowe, słodu pilzneńskiego poszło 3,1 kg ponieważ brakujące 0,5 kg stanowił słód diastatyczny. Podczas gotowania na 10 minut do końca został dodany również sok z połowy cytryny i ćwiartki pomarańczy i taka sama ilość została dodana na 3 minuty do końca gotowania. Po wyłączeniu palnika poszedł jeszcze sok z połowy pomarańczy. Prawdopodobnie drożdże dają słaby aromat banana i goździków i lepiej je wymienić na chociażby S-33 jeśli chce się osiągnąć takie aromaty w piwie. Po ugotowaniu wszystko podzielone na dwie równe objętości w dwóch fermentorach. Fermentacja burzliwa w 18-19 stopniach przez jakieś 10-14 dni, cicha podobnie. Chmielenie na zimno może zastosuję do jednej porcji jeśli będzie słaby aromat cytrusów.
  31 maj 2016, 08:14

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.