

Witbier #5

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (52.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.4 kg (36.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 5.6 g | 55 min | 7.1 % |
| Gotowanie | English Golding | 10 g | 55 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Simcoe | 6 g | 55 min | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|----------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------|----------|------|-----------|-------|

Notatki

- Płatki pszeniczne i owsiane kleikuje w 7 l ciepłej wody, podgrzewam wolno do wrzenia i gotuję ok 10 min ciągle mieszając.
Do kleiku dolewam 5 l zimnej wody i wsypuję sól, temperaturę ustalam na poziomie 63°C i utrzymuję ją przez 60 minut.
25 cze 2017, 09:15