

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**
- Wyladuj 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