

Witbier fruit v2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **85 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (32.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (26.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (26.1%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.2%) | 70 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (6.5%) | 70 % | 30 |
| Dodatek | Łuska ryżowa | 0.25 kg (3.3%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 45 min | 15.5 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1200 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | sok z mandarynki | 2000 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Pulpa z Mango | 1700 g | Fermentacja cicha | 3 dni |

Notatki

- sok 100%
27 paź 2019, 10:40