

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