

Witbier mocno cytrusowy II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt	2.5 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	1 kg (20%)	--- %	4.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra - ugnieciona w moździerzu	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z cytryny	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kaffir liscie	5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Po burzliwej odlać 5l do szklanego słoja i dodać 0,5kg miodu rozrobionego w 0,5 litra wody
22 cze 2022, 12:14