

Witbier na II Wielkopolski KPD

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.55 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.55 kg (50%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BW-20	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	8 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- <https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>
<https://wielkopolski-konkurs-piw-domowych.breward.app>
Zacierane w worku

Przed użyciem rozgotować płatki pszenne :)
19 gru 2024, 20:12