

Witbier wiosenny

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (37%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (7.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	9.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 1. uzyskałem 21l brzeczki nastawnej o 14,8 BLG
 - 2. fermentacja pierwotna 10 dni, 5 BLG. Bardzo dobrze pracowały drożdże. Zaczęły pracę po 3 godzinach od zadania. Osad drożdżowy bardzo zwarty.
 - 3. fermentacja wtórna 8 dni, BLG 4,5. Czyli ABV 5,8%
 - 4. zlanie do butelek 27.05.2021
- 10 maj 2021, 13:14*