

Witbier z goździkiem - 13*BLG (na drożdżach WB-06) - Hopfengott 15L

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (51.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (32.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	0 min	14 %

Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis
---------------	------------	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zmielona kolendra	25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Equanot 10g (Whirlpool) dałem podczas schładzania, gdy temperatura osiągnęła 80*. Oczekałem w tej temp. 5 minut
30 paź 2022, 13:49