

Witbier z kardamonem

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (33.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód Diastatic Castle Malting | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 28 g | 60 min | 4.38 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.38 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM23 Magiczny ogród | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------------|-------|--------------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 8 min |
| Dodatek smakowy | skórki suszone słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 8 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 8 min |
| Przyprawa | kardamon | 10 g | Gotowanie | 8 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 12 min |
| Inne | łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | --- |
| Inne | witamina c | 4 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Na wszelki wypadek przetrzymać płatki pszenne i owsiane w 10l w temp. ok. 66-70st.C przed procesem zacierania.
9 kwi 2022, 13:44