

Witbier z masą dodatków ver.2017

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **23.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt pszeniczny Gozdawa | 0.85 kg (41.5%) | 78 % | 16 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy Polisol | 1.2 kg (58.5%) | 81 % | 188 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao | 11.8 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | suszone skórki bergamotki | 8.7 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | skórka słodkiej pomarańczy | 10.7 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | suszone skórki cytryny | 11 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- 5.07.2017

1. 3l wody zagotowałem, dodałem 0,85kg ekstraktu pszениcznego i 1,2kg ekstraktu jęczmiennego (niestety mam mały garnek więc gęściara wyszła...)
2. po zagotowaniu dodałem chmiel na 60 min, na ostatnie 10 min. dodałem resztę dodatków (w przepisie zapisałem dokładne ilości jakie miałem w domu)
3. przelałem przez gęste sitko do fermentora, uzupełniłem wodą TESCO Value ;) do 12l
4. po schłodzeniu do 35st C wyszło 12 BLG czyli $12+(35-20)*0,05=12,75$ BLG (hmm... troszkę więcej niż wyszło wg zadanych ekstraktów...)
5. drożdże dodane około 23:00, niestety nie ruszyły, rano dowaliłem nowe - tym razem Gozdawa U.S. West Coast. Jak te też nie ruszą (data na opakowaniu wskazuje na przeterminowane ;)) to dowale jeszcze US-05...

23.07

Do refermentacji dałem 100gr cukru rozmieszanego w 1l wody.
Przelałem piwko do fermentora z kranikiem (ze względu na duży osad drożdżowy odpadło grubo ponad litr piwa - pewnie drożdże z pierwszej paczki też popracowały...).
Wyszło 11,5l piwa 4BLG przy 23 st C.
Zabutelkowane do 23 butelek 0,5l.
5 lip 2017, 15:08