Witbier z masą dodatków

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt pszeniczny Gozdawa	1.7 kg *(100%)*	78 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszone skórki bergamotki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszone skórki cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	106 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 14.08
  Ekstrakt włożyć do gorącej wody c (w puszce).
  4l wody zagotować, dodać ekstrakt, jak będzie wrzało dodać chmiel lubelski na 60min.
  15min przed końcem gotowania dodać resztę składników.
  Chmiel miałem w granulacie dlatego przelałem przez 2 sitka (w tym jedno bardzo gęste).
  Dolałem wody do ok. 11l i schłodziłem. BLG=10,5.
  Gdy fermentowało pachniało zieloną herbatą z pomarańczą. Niestety później ten zapach znikł.
  24.08
  Rozlane do 20 butelek 0,5l (jedną zbiłem - wada kapslownicy młotkowej ;))
  106g cukru do refermentacji (nie zapisałem BLG...)
  Wyszło troszkę przegazowane...

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

Kolendrę dodałem całą, więc jej aromat jest znikomy.
8 lis 2016, 14:23