

Witbier 'Zwycięski wkpd'

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (40%)	80.5 %	3
2,5 2021				
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (40%)	77 %	4
ewentualnie niesłodowana pszenica, albo część				
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8%)	80 %	2
0,5 2021				
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zmielona kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	słodka skórka pomarańczowy	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Zwycięski witbier WKPD 2021
(Woryginale Białe walonki i hallertau tradition)

Pszenica, płatki zagotowane i zostawione na ~20min.

Tylko 5ml kwasu do zacierania

Próba jodowa!

Łuska!!!

Cel 12blg

Start 16-17-18 C

UWAGA "leniwe" drożdże i siarka! przedłużyć fermentację!

Płatki bądź śrutę mieszać z ciepłą wodą w proporcji około 1:5, podgrzać do górnej granicy temperatury kleikowania danego zboża lub wyższej (można zagotować) i przetrzymać w takiej temperaturze około 20-30 minut, schłodzić i dodać na początku zacierania lub też bez schładzania dodać do zacieru kończącego przerwę białkową (jeśli taką stosujemy), aby podnieść temperaturę.

Płatki pszeniczne i owsiane wsypujemy do 10l wody, podnosimy temperaturę do około 65-70° i przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie dolewamy 5l zimnej wody oraz wsypujemy sól pilzneński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 55°C i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 20 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 64° i przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej !!! (zwykle około 70-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76°
2 kwi 2019, 20:53