witi ma hoppi

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.6 kg *(30.2%)*	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg *(29.1%)*	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg *(5.8%)*	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(11.6%)*	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg *(23.3%)*	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Iunga	5 g	70 min	12.4 %
Zacieranie	Styrian Cardinal	15 g	70 min	7.4 %
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Motueka	5 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Wai-iti	5 g	30 min	2.7 %

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

Gotowanie	Motueka	15 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Wai-iti	15 g	5 min	2.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	10 g	10 min	2.7 %
Whirlpool	Motueka	20 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Wai-iti	20 g	20 min	2.7 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Wai-iti	50 g	3 dni	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	7 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	rumianek	2 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- 1. Dzień wcześniej skleikowałem pszenice z płatkami. Stosunek 1/5 czyli 3kg/15l. Zagrzałem wszystko do ok 64stC i dodałem 0,2kg słodu pilzneńskiego. Zostawiłem na 20min.
  2. Po tym czasie podgrzałem wszystko do wrzenia. Wyłączyłem i odstawiłem do drugiego dnia.
  3. Dzień warzenia. Podgrzałem kleik do ok 56stC i wrzuciłem słody. Przerwa białkowa ok. 10min.
  4. Podgrzałem zacier do ok. 64stC i tak zacierałem do negatywnej próby jodowej.
  5. Podgrzewam zacier do 72stC i zostawiam na 15min.
  5. Podgrzewam i robię mashout w temp. 78stC. na 10min.
  21 lis 2024, 06:51

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