

Witold II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.5 kg (50%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (28.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (14.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 45 g | 60 min | 9.1 % |
| Na zimno | Amarillo | 55 g | 7 dni | 9.1 % |
| Na zimno | Vic Secret | 100 g | 4 dni | 18.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Coriander Seeds | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 40 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------------|-----------------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | trawa cytrynowa | 30 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------------|-----------------|------|-----------|-------|

Notatki

- Warka 64. Warzone 11.06.2021. Wyszło dość gorzkie przy rozlewie, być może przez przeciągnięty chmiel na cichej - inne posmaki nieobecne.
10 cze 2021, 20:31