

Wspomnienie lata 100L

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **89.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **114.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **89.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **62.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	8 kg (31.4%)	75 %	3
Ziarno	Pszenviczny	2 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (2%)	58.7 %	6
Ziarno	Słód diastatyczny	1 kg (3.9%)	100 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	4 kg (15.7%)	73 %	20

Owies zmielony w młynku dla większej ilości łuski

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra gnieciona	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa suszona	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa suszona	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra gnieciona	15 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa suszona	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa suszona	10 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Dodatki niesłodowane skleikowane.
30 lis 2023, 19:12