

Wybier Chrapek

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Style **Witbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.2 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **14.7 liter(s)**
- Total mash volume **19.9 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (47.6%) | 80 % | 4 |
| Grain | Pszeniczny | 2.5 kg (47.6%) | 85 % | 4 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.8%) | 85 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Oktawia | 15 g | 60 min | 9 % |
| Aroma (end of boil) | Zula | 10 g | 15 min | 7 % |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|----------|--------|---------|-------|
| Spice | Kolendra | 7 g | Boil | 5 min |
| Spice | Curacao | 20 g | Boil | 5 min |

Notes

- Zacieranie:
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 sód 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 60-90 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.

Filtracja:

Odczekujemy 30 minut aż złożę filtracyjne się ułoży, filtrujemy powoli, aż do uzyskania 25l brzezki w kotle warzelnym.

Gotowanie i Chmielenie:

Brzezckę gotujemy 70 minut. W 10 minucie gotowania dodajemy East Kent Goldings. W 55 minucie gotowania dodajemy Saaz. W 65 minucie gotowania dodajemy kolendrę i curaçao.

Fermentacja:

Brzezckę szybko schładzamy do 20°C, napowietrzamy i dodajemy drożdże. Fermentujemy w temperaturze około 20°C. Fermentację cicha przeprowadzamy w nieco niższej temperaturze 12-15°C.

Rozlew:
Butelkujemy z użyciem 150-160g glukozy.
Jan 3, 2021, 10:41 PM