

Oskar's recipe

Witbier Fresh Orange II 10 Blg

SUROWCE (ok. 19l piwa z 23l brzezki):

- Słód pilzneński premium (extra jasny) Wayermann - 2,0 kg
- Płatki pszeniczne - 1,4 kg
- Płatki owsiane - 0,4 kg
- Chmiel Citra - 50 g
- Lubelski - 20 g
- Świeża skórka z 1 grejpfruta czerwonego (bez albedo) - ok. 60 g
- Świeża skórka z 6 pomarańczy deserowych (bez albedo) - ok. 300 g
- Łuska ryżowa sterylizowana - 100 g
- Kolendra indyjska - 20 g
- Drożdże Brewferm Blanche - 12 g

ZACIERANIE:

- 63°C - 60min
- 72°C - 30min
- Wystadzanie wodą o ok. 78°C

CHMIELENIE:

- Citra - 25g na 15 min
- Lubelski - 20g na cichą

FERMENTACJA:

- Burzliwa 12 dni w 18-19°C
- Cicha 9 dni w temp. 18-19°C

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 7 l wody i wsypać płatki pszeniczne oraz owsiane.
2. Podgrzewamy wolno do wrzenia i gotujemy ok. 10 min.
3. Dolewamy ok. 5l zimnej wody i wysypujemy ześrutowane słody.
4. Ustalamy temperaturę na 63°C i utrzymujemy 60 min.
5. Łuskę ryżową namaczamy w ciepłej wodzie.
6. Podgrzewamy zacier na 72°C i utrzymujemy przez ok. 30 min.
7. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wystadzania do 78°C.
8. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
9. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji, układając namoczoną łuskę ryżową na dnie kadzi filtracyjnej (izolacja kadzi kocem).
10. Czekamy ok. 30 min, aż złożę się ułoży.
11. Wystadzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 23l brzezki.
12. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
13. Gotujemy brzezkę przez 60 min:
 - a) Ścieramy skórkę pomarańczy oraz grejpfruta zwracając uwagę żeby nie zetrzeć białego albedo.
 - b) W 45 min dodajemy 25 g chmielu Citra.
 - c) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
 - d) W 55 min wkładamy chłodnicę do brzezki i dodajemy rozdrobnioną kolendrę oraz starte skórki cytrusów.
14. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
15. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
16. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
17. Chłodzimy brzezkę do ok. 18°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
18. Fermentujemy przez ok. 12 dni w temperaturze 18-19°C, a następnie mierzymy BLG.
19. Jeśli BLG jest odpowiednio niskie przelewamy na cichą, dodajemy 20g chmielu Lubelskiego i zostawiamy na kolejne 9 dni.
20. Po 3 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
21. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
22. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.