

## #2 Witbier Kolender

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Wheat, Torrified | 2 kg (36.4%)  | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński       | 3 kg (54.5%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked     | 0.5 kg (9.1%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 30 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                   | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Classic Belgian Witbier | Ale | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 15 g  | Gotowanie | 5 min |

|           |                   |      |           |       |
|-----------|-------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | curacao           | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne      | skórka pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 5 min |