

#29 Wicia 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	25 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	17 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min