

# Belgian wit z zestawem cytrusowym i mandarynkami

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny        | 1.5 kg (30%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2.5 kg (50%) | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (20%)   | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | iunga             | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM23 Magiczny ogród | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 6 g   | Gotowanie | 5 min |

|                 |                             |         |                   |       |
|-----------------|-----------------------------|---------|-------------------|-------|
| Przyprawa       | Zest z pomarańczy           | 20 g    | Gotowanie         | 5 min |
| Przyprawa       | Zest z limonki i pomarańczy | 20 g    | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | Sok nfc                     | 10000 g | Fermentacja cicha | 5 dni |