

## Witbier 12 blg 25L (Twój Browar)

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 3 kg (58.8%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.7 kg (13.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (19.6%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett  | 0.4 kg (7.8%)  | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 12 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 18 g  | 10 min | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|--------|-------|------------------|
| FM23  | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao                      | 15 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kolendra                     | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórki słodkiej pomarańczy   | 15 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórki pomarańczy bergamotki | 15 g  | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- pszenica kleikowana w 5L wody przez 5 min  
20 mar 2021, 07:59