

## witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2.5 kg (47.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.5 kg (47.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.3 kg (5.7%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 15 min | 5.1 %      |

### Drożdze

| Nazwa            | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Blanche | Pszeniczne | Suche | 15 g  | Brewferm     |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 18 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao  | 25 g  | Gotowanie | 5 min |

## Notatki

- kleikowanie płatków 10 l wody 70 stopni 30 minut mieszamy ciagle  
*30 mar 2018, 22:02*