

## Witbier goździki i banany

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **7.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **43 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny         | 5 kg (37%)     | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.5 kg (25.9%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Pilzneński         | 3.5 kg (25.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1.5 kg (11.1%) | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 20 g  | 60 min | 16.2 %     |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g  | 10 min | 16.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale WB-06 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |

### Notatki

- Brzezka 04.08.22  
Blg start 13  
Rozlew 25.08  
4 sie 2022, 17:40