

# Witbier Wojławicki

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **5.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Orkiszowy           | 2.6 kg (21.1%) | 75 %       | 5   |
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński | 5 kg (40.5%)   | 80 %       | 9   |
| Ziarno  | Pszeniczny          | 2.5 kg (20.2%) | 85 %       | 5   |
| Dodatek | płatki owsiane      | 1 kg (8.1%)    | --- %      | --- |
| Dodatek | płatki pszeniczne   | 1 kg (8.1%)    | --- %      | --- |
| Ziarno  | Zakwaszający        | 0.25 kg (2%)   | 75 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 80 min | 3.5 %      |
| Gotowanie                 | Cascade           | 10 g  | 80 min | 6.8 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic            | 10 g  | 80 min | 11.7 %     |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 30 min | 3.5 %      |
| Gotowanie                 | Cascade           | 10 g  | 30 min | 6.8 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic            | 10 g  | 30 min | 11.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 0 min  | 3.5 %      |

|                           |         |      |       |       |
|---------------------------|---------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 0 min | 6.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 30 g | 0 min | 10 %  |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium                         |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------------------------------|
| gozdawa classic belgian witbier | Ale | Suche | 10 g  | 24h przed w 500ml wody + 25g glukozy |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra          | 10 g  | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | curacao           | 5 g   | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | kolendra zmielona | 40 g  | Gotowanie | 0 min  |
| Przyprawa | curacao zmielona  | 15 g  | Gotowanie | 0 min  |