

## #29 Wicia 1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **8 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (36.7%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (8.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa fruit blanche g1	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Skórka cytryny	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka sł. pomarańczy	36 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka grejfruta	25 g	Gotowanie	5 min