

## #4 ImpWit

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (52.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (26.3%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Barley, Flaked      | 0.8 kg (21.1%) | 70 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 30 min | 4 %        |
| Whirlpool | Marynka           | 20 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 0 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | imbir | 40 g  | Gotowanie | 0 min |

|           |                   |      |           |       |
|-----------|-------------------|------|-----------|-------|
| Inne      | skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 0 min |
| Inne      | skorka cytryny    | 20 g | Gotowanie | 0 min |
| Inne      | laska wanilii     | 4 g  | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa | kolendra          | 10 g | Gotowanie | 0 min |