

## BA Witbier 13,0°

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.3 kg (30.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.6%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	75 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	85 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cilandro	20 g	Gotowanie	75 min
Inne	Corteza de naranja dulce	20 g	Gotowanie	75 min
Inne	Corteza de naranja amarga de Curacao	20 g	Gotowanie	75 min

## Notatki

- Fermentación 7-10 días aprox. a temperatura 18-21°C  
Embotellado 140 gr glucosa por 20L  
Guarda en botella 18-21°C durante 1-2 semanas  
*20 lis 2018, 22:21*
- Temp 50°C / 10minuts 55°C i augmentar temp. fin 62°C mantenir-ho durant 30minuts

1:06 h maceració

77°C mash out  
sparging 20L 73°C --> pre boiling 28L

refredament amb sernpentí 30minuts - 21°C densitat inicial 1050  
*2 maj 2019, 17:02*