

## BA Witbier 13 Blg

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (29.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	5 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Curocao	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Skórka sł pomarańcza	20 g	15 min	5 %

Aromat (koniec gotowania)	Kolenda	20 g	15 min	5 %
---------------------------	---------	------	--------	-----

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Fermentis 41	Pszeniczne	Płynne	7.2 ml	---