

## BA Witbier 13 BLG po moich zmianach

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (54.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.3 kg (35.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.63 kg (9.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	37.5 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	12.5 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	12.5 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Pszeniczne	Suche	14.38 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	15 min