

## Biała Podlaska #2 - Witbier - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilznieński Viking Malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (9.1%)	81 %	5
Ziarno	płatki pszenne błyskawiczne	1.8 kg (32.7%)	50 %	1
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (9.1%)	50 %	3
Ziarno	mąka pszenna	0.2 kg (3.6%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	8 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (CZ) - granulát	20 g	15 min	3.78 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek saszetka x 2	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	110 min
Czynnik do wody	chlorek sodu	3 g	Zacieranie	110 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia	1 g	Zacieranie	110 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	110 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Profil wody:  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 Alkalinity Residual  
68.2 10.0 44.4 71.4 42.6 109.9 55.4

SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty  
10 sty 2018, 11:53