

## Białe pszeniczne

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.75 kg (49.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.88 kg (24.6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.06 kg (1.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.63 kg (17.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	12.5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	6.25 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	14.25 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	12.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	18.75 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Burzliwa - 5-7 dni - 18-22 st.C  
Cicha. - 5-7 dni - 16-18 st.C  
26 sty 2021, 12:36