

# Białkownik

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.125 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **55.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (27%)     | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Heidelberg            | 2 kg (54.1%)   | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.5 kg (13.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.2 kg (5.4%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|---------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M21 Belgian Wit | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |          |      |           |        |
|-----------------|----------|------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Curacao  | 12 g | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- - Pszenicę skleikować: wsypać do 5l wody, zagotować mieszając i gotować 5 min. mieszając
    - Kolendra mielona w moździerzu
    - Fermentacja: 19-21 st C, 14 dni
    - Nagazowanie: 2.6 vol.
    - Leżakowanie: 15 dni
- 26 sty 2025, 18:31