

Biały Kruk 2.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.8 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2 kg (35.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.8 kg (14.3%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 13 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|------------------------------------|------|------------|-------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczowa kandyzowana | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka cytrynowa | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | suszona skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Zacieranie | 5 min |