

# Biały Wilk- Imperialny Witbier

- Gęstość **17.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.4 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (16.7%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa kandyzowana	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa świeżo starta	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa starta	1 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Świeża skórka starta z jednej cytryny i jednej pomarańczy.  
24 kwi 2016, 22:44