

## dark witbier

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **17**
- SRM **18.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.1 kg (33.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.68 kg (10.9%)	80 %	39
Ziarno	Płatki owsiane	0.454 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II	0.227 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	łuska ryżowa	0.454 kg (7.3%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	17 g	60 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra ziarno świeżo mielone	14 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	lukrecja	14 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	anyż gwiaździsty	3 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Uważnie dobierać źródło kolendry - lepiej zainwestować w dobrą kolendrę ze sklepu piwowarskiego.  
Drożdże polecane: Wyeast 3942 lub WLP400, lub inny ulubiony belgijski szczep.  
Nagazowanie: Medium high/3.0 (ok. 147g cukru?)  
*10 sty 2024, 18:48*