

# DonWitbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Heidelberg	0.5 kg (10.6%)	82 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (21.3%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	5 %
POCZĄTEK GOTOWANIA				
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	10 min	7 %
OSTANIE 10 MIN GOTOWANIA				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	---
------------------------------------	------------	-------	------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
OSTANIE 10 MIN GOTOWANIA				
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
OSTANIE 10 MIN GOTOWANIA				

### Notatki

- 1.FERMENTACJA BURZLIWA 18-21 STOPNI C,  
2.10-14 DNI  
3. DROZDŻE Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat  
(PRZYSTOSOWANE DO FERMENTACJI DO 30 STOPNI C  
24 sie 2018, 18:00