

# Działking

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (46.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (21.3%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1.5 kg (31.9%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	3 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	10 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	12 min