

## Dżiraffa #1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 2 kg (47.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1.8 kg (42.9%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Oats, Flaked          | 0.4 kg (9.5%)  | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 5 g   | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 5 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 10 g  | 0 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

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

|           |                            |      |           |        |
|-----------|----------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórka cytryny             | 30 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Curacao                    | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra indyjska          | 15 g | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- [13.04.2021] Receptura odtworzona po latach z notatek piwowarskich. Pierwszy Witbier w moim wykonaniu, taki Proto Witbier  
13 kwi 2021, 17:30