

## 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**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	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*