

# Fake Black Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **27.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1.6 kg (45.1%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	1.6 kg (45.1%)	80 %	3.75
Ziarno	Weyermann Carafa II	0.2 kg (5.6%)	65 %	1150
Ziarno	Castle Malting Wheat Chocolat	0.15 kg (4.2%)	77 %	950

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz 2019	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka 2020	10 g	60 min	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------	------	-----------	-------

### Notatki

- Łuska ryżowa 50 g.  
*4 lis 2020, 10:51*