

## Hoppy Oatmeal Witbier #2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (57.7%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (34.6%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	75 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	75 %	---

Do zbicia pH, można dać trochę więcej (optymalnie 3,5-4pH)

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	1 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	35 g	1 dni	15 %

### Drożdże

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

Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa
------------------------------------	------------	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z cytryn	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Rumianek	3 g	Gotowanie	5 min