

# Klaskawka - Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (23.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (23.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.3%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	5.8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min