

# KSIAŻE WITOLD

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Dodatek	Pszeniczny	2.4 kg (49%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	5 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale s-33	Pszeniczne	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------------------------	------	-----------	-------