

# KSIĄŻE WITOLD DRUGI

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- 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 **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 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 **14.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.9 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   |
| Ziarno | Oats, Flaked - pszeniczne | 1.2 kg (24.5%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Oats, Flaked -orkiszowe   | 0.8 kg (16.3%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Oats, Flaked - owsiane    | 0.4 kg (8.2%)  | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g  | 60 min | 11.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safale s-33 | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | Safale       |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g  | Gotowanie | 5 min |

|           |                            |      |           |       |
|-----------|----------------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Curacao                    | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa            | 20 g | Gotowanie | 5 min |