

# Kveik Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (36.4%)	75 %	3
Ziarno	Owies niesłodowany	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Nugget	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Nugget	5 g	10 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Suszona skórka pomarańczy (wysuszona ze świeżej pomarańczy)	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Rumianek	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4.5 g	Zacieranie	107 min
To jest w ml dla roztworu fizycznie potrzebne jest 2g				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	107 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- 75% zdemineralizowanej + 25% kranówka + sole + kwas do zacierania

Fermentacja główna start w 25, koniec w 30 st. C przez około 7 dni,

Fermentacja druga poniżej 20 przez 14 dni

4 maj 2020, 09:12