

Luk - Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	2.2 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6.8 %

Drożdże

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

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Curacao	15 g	Fermentacja cicha	7 dni