

# Mój pierwszy Wit

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (50%)	81 %	4
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	1 kg (38.5%)	70 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.3 kg (11.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	7 g	Gozdawa

## Dodatki

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

Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki cytrusów	10 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- cascade na zimną dla lepszego aromatu cytrusów  
*26 lis 2015, 20:46*