

# Pociąg do Belgii

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	2.4 kg (51.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	2 kg (42.6%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.4%)	--- %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	15 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Wit	Ale	Suche	11 g	Lallemand Brewing

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Zest z pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Owoce jałowca	20 g	Gotowanie	10 min