

# Różowe Paski z Białej Podlaskiej #1 - Witbier z wiśniami - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (53.3%)	75 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (10%)	75 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (26.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5%)	75 %	3
Dodatek	Mąka przenna	0.15 kg (5%)	75 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	7 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Rumianek saszetka	5 g	Gotowanie	5 min