

## Sencha Earl Grey Witbier z kwiatem pomarańczy #3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (29.4%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (19.6%)	77 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (19.6%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (19.6%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.6 kg (11.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	25 g	60 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zmielona kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kwiat pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	earl grey sencha	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- \*- kleikowanie 70C-30min  
3 gru 2019, 14:53