

# Vitold

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (44.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Whirlpool	Citra	40 g	10 min	12 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	10 dni	5.1 %
Na zimno	Citra	10 g	10 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Brewferm

## Dodatki

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

Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skorka cytryny	60 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Xcx  
12 lip 2018, 07:53