

## Warka #008 - Witbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (38.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.26 kg (12.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (33.5%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.03 kg (1.4%)	79 %	45
Cukier	Glukoza	0.1 kg (4.8%)	90 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5.4 g	15 min	4 %
Gotowanie	Cascade	5.8 g	90 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	20 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kminek	0.2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	2.7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	2.7 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	3 min
Inne	Mąka	5 g	Gotowanie	10 min