

## White titi - WIT-WAI-ITI

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (20.8%)	75 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20.8%)	82 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (10.4%)	79 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.1 kg (2.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	15 min	2.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka grejpfrutowa	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Skórka z 6 pomarańczy, 1 grejpfruta, 2 cytryn 10 + 15 (przy następnej podzielić na pół i jedna przed drugą po gotowaniu ) min razem z chmielem na aromat (chmiel jest dłużej ok 5min)  
Dodana kolendra polska.  
6 cze 2020, 11:23