

# Wiciu 2025

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (44.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (44.4%)	75 %	3
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (11.1%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
Starter				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	curracao	7 g	Gotowanie	7 min

Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	currao	7 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	currao	14 g	Gotowanie	0 min