

# Wicus

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzeński	0.6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (16.7%)	10 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (33.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	6 g	60 min	5 %
Gotowanie	Styrian Golding	3 g	60 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Blancha	Pszeniczne	Suche	12 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	18 min
Przyprawa	Wanilia ( jednak nie dawałem )	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	3 g	Gotowanie	12 min
Bardzo opcjonalnie, ale cos czuje że się pogryzie z resztą :P				
Dodatek smakowy	Pyłek pszczeli	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy x2	0 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Imbeer opcjonalnie :)  
14 lut 2021, 13:30