

# Wietbier v1 by J. Tomasz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 1.8 kg (37.5%) | 90 %       | 2.5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny   | 0.8 kg (16.7%) | 70 %       | 4.7 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (41.7%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.2 kg (4.2%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hersbrucker | 20 g  | 60 min | 3 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra       | 10 g  | 20 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|------------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 3944 | Pszeniczne | Płynne | 125 ml | Wyeast       |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g  | Gotowanie | 5 min |

|           |                    |      |           |        |
|-----------|--------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | skrórka pomarańczy | 30 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | rumiankowa herbata | 5 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | cynamon            | 3 g  | Gotowanie | 10 min |

### Notatki

- płatki pszeniczne i owsiane należy skleikować  
*5 lip 2017, 15:22*