

# Wild Witbier

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (20%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20%)	85 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
WLP648	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	40 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	12 g	Gotowanie	40 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	90 min
1ml do zacierania, 2ml do wysładzania				
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	60 g	Zacieranie	45 min