

# Wilga

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (47.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Pszeniczny            | 4 kg (38.1%)  | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (9.5%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.5 kg (4.8%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 70 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove M21 (x2) | Pszeniczne | Suche | 22 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 30 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao  | 30 g  | Gotowanie | 15 min |