

# Wit Stwosz

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (37.5%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew
----------------	------------	-------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min