

## WITam Serdecznie v2

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Dodatek	płatki pszeniczne	3.25 kg (36.1%)	1 %	---
Dodatek	płatki owsiane	0.75 kg (8.3%)	1 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa classic belgian witbier	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min