

# Witam w Walonii

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (45.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 1.2 kg (27.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.6 kg (13.6%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt        | 0.1 kg (2.3%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (11.4%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)      | 15 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |          |      |           |        |
|-----------|----------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao  | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | rumianek | 15 g | Gotowanie | 15 min |