

## Witbier 12 blg 25L (Twój Browar)

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.8%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	12 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	18 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki pomarańczy bergamotki	15 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- pszenica kleikowana w 5L wody przez 5 min  
20 mar 2021, 07:59