

## Witbier 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (9.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.8 kg (35.6%)	85 %	3
Cukier	Cukier	0.25 kg (5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	25 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka otarta z cytryny	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka otarta z pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kminek	2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Mąka	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Skórka otarta z cytryny	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Skórka otarta z pomarańczy	10 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- Ferm. burz. 14 dni w temp. 19 C.  
Leżakować 14 dni w temp. 10 C.  
*16 lut 2019, 00:20*