

## Witbier #4

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Oat, Raw	1 kg (12.5%)	60.9 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat (Szyszka Mokra)	150 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	5.4 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	25 g	20 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Cytryny	100 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczy	100 g	Gotowanie	20 min
Zioło	Kolendra Liść	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolenda Ziarno	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Cukier Waniilinowy z dodatkiem wanilli	20 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Na konkurs Brokreacja i Kaufland 2023 - kategoria Witbier z przyprawami. Obawy budzi użycie słodu pale ale zamiast pilzneńskiego, gdyż może mieć nawet 2x mniejszą siłę diastyczną.  
*7 paź 2023, 00:38*