

# Witbier alepiwo zeus/sybilla 25l

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (46.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Suche	11 g	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curasao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra indyjska	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- przepis lekko zmodyfikowany z przepisu alepiwo.pl na witbiera. dodałem skórkę słodkiej pomarańczy i sybillę na aromat.  
*9 lut 2022, 19:55*