

# Witbier, Dorota Chrapek

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **27**
- SRM **2.9**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Dodatek	Mąka pszenna	0.1 kg (2.9%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
-----------	---------	------	-----------	--------

### Notatki

- Płatki i mąkę skleikować w 6l wody. Dodać około 5 litrów letniej wody. Temperaturę ustalić na poziomie około 69 C dodać ześrutowany stód.  
*7 lis 2018, 09:59*