

# Witbier Dwa Smoki

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **102.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **66.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **102.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (27.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	70 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	15 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra	35 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	90 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	liście kafiru	40 g	Gotowanie	5 min