

## Witbier Hop Cat v.2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (53.2%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.6 kg (34%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska orkiszowa	100 g	Zacieranie	1 min

Przyprawa	Curacao	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- połowa fermentowana za pomoca s33  
26 sty 2020, 22:45