

# Witbier Hop Cat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.7%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	22 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Rumianek	20 g	Fermentacja cicha	6 dni
Inne	Łuska orkiszowa	100 g	Zacieranie	1 min
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- kleikowanie pszenicy - 58-64C 20-230 minut, pszenica/woda 1/5  
7 lip 2018, 22:29