

# WITBIER KLASYCZNY

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **6 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2.5 kg (62.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny                       | 0.5 kg (12.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                         | 0.5 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane                            | 0.5 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Gozdawa      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|--------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao                  | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolendra                 | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | starta skórka cytryny    | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao                  | 10 g  | Gotowanie | 5 min  |
| Przyprawa | starta skórka cytryny    | 10 g  | Gotowanie | 5 min  |
| Przyprawa | starta skórka pomarańczy | 25 g  | Gotowanie | 5 min  |

### Notatki

- można więcej zestu (+100g?), i kolendry (+10g i młotkować następnym razem!)  
15 lut 2018, 14:18