

## Witbier KWL OK

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.2 kg (22.2%)	81 %	6
Dodatek	Płatki pszenne błyskawiczne	1.4 kg (25.9%)	--- %	---
Dodatek	Płatki orkiszowe błyskawiczne	0.2 kg (3.7%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (3.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	0 min