

## Witbier - Letni Witek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Jałowiec	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao (suszy)	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy (suszy)	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Rumianek	7 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Kleikowanie pszenicy i płatków pszennych 65 - 70 stopni 30 min.

Rumianku 4 torebeczki  
6 cze 2017, 21:02