

## Witbier v.1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40.8%)	70 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	70 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (6.1%)	70 %	18
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (40.8%)	70 %	3
Cukier	glukoza	0.1 kg (2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra zmielona	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	utarty imbir	8 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Zacieranie:  
płatki 20 minut w 70 stopniach w 10 l wody  
wsypanie słodów, dolanie 7 litrów zimnej wody  
55 stopni - 20 minut  
64 stopni - 30 minut  
70 stopni - 30 minut  
76 mashout

wysładzanie wodą o temp 78 stopni. do wysładzania użyłem 15 litrów wody  
Problemy z filtracją, zmiana metody filtracji i przez to bardzo słaba wydajność.  
*18 lis 2018, 20:28*