

# Witbier WKPD2021

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	60 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	15 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

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

Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Starte ziarno kolendry	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki curacao	15 g	Gotowanie	5 min