

Witbier Wojławicki

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **5.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **100C**
- Wyladuj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Orkiszowy | 2.6 kg (21.1%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (40.5%) | 80 % | 9 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (20.2%) | 85 % | 5 |
| Dodatek | płatki owsiane | 1 kg (8.1%) | --- % | --- |
| Dodatek | płatki pszeniczne | 1 kg (8.1%) | --- % | --- |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.25 kg (2%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 80 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 80 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 80 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 30 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 0 min | 3.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 0 min | 6.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------------------------------|
| gozdawa classic belgian witbier | Ale | Suche | 10 g | 24h przed w 500ml wody + 25g glukozy |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | curacao | 5 g | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | kolendra zmielona | 40 g | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa | curacao zmielona | 15 g | Gotowanie | 0 min |