

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