

## Witbier z masą dodatków

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt pszeniczny Gozdawa	1.7 kg (100%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszone skórki bergamotki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	suszone skórki cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	106 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- 14.08  
Ekstrakt włożyć do gorącej wody c (w puszcze).  
4l wody zagotować, dodać ekstrakt, jak będzie wrzało dodać chmiel lubelski na 60min.  
15min przed końcem gotowania dodać resztę składników.  
Chmiel miałem w granulacie dlatego przelałem przez 2 sitka (w tym jedno bardzo gęste).  
Dolałem wody do ok. 11l i schłodziłem. BLG=10,5.  
Gdy fermentowało pachniało zieloną herbatą z pomarańczą. Niestety później ten zapach znikł.  
24.08  
Rozlane do 20 butelek 0,5l (jedną zbiłem - wada kapslownicy młotkowej ;) )  
106g cukru do refermentacji (nie zapisałem BLG...)  
Wyszło troszkę przegazowane...

Kolendrę dodałem całą, więc jej aromat jest znikomy.  
*8 lis 2016, 14:23*