

# Witkacyk edycja 2017

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński    | 3.5 kg (52.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny    | 2 kg (29.9%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1.2 kg (17.9%) | 77 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga  | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Summer | 10 g  | 5 min  | 6.4 %      |
| Gotowanie | Summer | 10 g  | 1 min  | 6.4 %      |
| Na zimno  | Summer | 30 g  | 7 dni  | 6.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Belgian Wit M21 | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

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

|           |                     |      |                   |        |
|-----------|---------------------|------|-------------------|--------|
| Przyprawa | kolendra            | 20 g | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa | curacao             | 20 g | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa | skórka z pomarańczy | 20 g | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa | curacao             | 20 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Przyprawa | skórka z pomarańczy | 20 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |