

# 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