

# Witkacyk edycja 2019

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (44.4%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Galaxy+Centennial+Amarillo+Citra	13 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	15 g	1 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Abbaye	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skórka z pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	skórka z pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	werbena cytrynowa	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	kolendra	10 g	Fermentacja cicha	5 dni