

## Witless on Citrus

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.61 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2.45 kg (37.5%)	79 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	3.27 kg (50.1%)	77 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.54 kg (8.3%)	1 %	0
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.27 kg (4.2%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	35.44 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (USA)	21.26 g	15 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier 3944	Ale	Płynne	29.6 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cumin, crushed	8.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Grains of Paradise, crushed	17.01 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Corriander, ground	17.01 g	Gotowanie	15 min

Inne	Cumquat, whole frozen (bitter)	680.39 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Coriander, ground	8.5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Meiwa Cumquat, whole frozen (sweet)	340.19 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

### Notatki

- Added Candi Sugar at 5 min boil remaining (stir/whirlpool until dissolved)  
FG 1.003  
Higher efficiency than expected at 87%  
<http://imgur.com/a/1CkbA>  
14 lut 2017, 17:45