

## Witold II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	45 g	60 min	9.1 %
Na zimno	Amarillo	55 g	7 dni	9.1 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	4 dni	18.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	40 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-----------------	------	-----------	-------

### Notatki

- Warka 64. Warzone 11.06.2021. Wyszło dość gorzkie przy rozlewie, być może przez przeciągnięty chmiel na cichej - inne posmaki nieobecne.  
*10 cze 2021, 20:31*