

#1 Witbier Kolender

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Torrified	2 kg (37.7%)	79 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (56.6%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Classic Belgian Witbier	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min