

## #16 Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (45.5%)   | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.2 kg (9.1%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.5 kg (22.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (22.7%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Motueka | 15 g  | 20 min | 5.4 %      |
| Whirlpool | Motueka | 20 g  | 5 min  | 5.4 %      |
| Na zimno  | Motueka | 15 g  | 3 dni  | 5.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Skórka Curacao   | 10 g  | Gotowanie         | 5 min |
| Przyprawa | Skórka Curacao   | 10 g  | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | Kolendra ziarna  | 10 g  | Gotowanie         | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra ziarna  | 10 g  | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Przyprawa | Kolendra suszona | 2 g   | Gotowanie         | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra suszona | 5 g   | Fermentacja cicha | 3 dni |