

#3 Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (33.3%)	75 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	100 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Rumianek	12 g	Gotowanie	3 min