

#4 Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **85 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.1%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (30.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Trawa cytrynowa	30 g	Fermentacja cicha	3 dni