

Belgian Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (21.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Extra Styrian Dana	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Extra Styrian Dana	5 g	15 min	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra indyjska tłuczona	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa świeża	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa świeża	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa suszona KOTANIY	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min