

## Białe pszeniczne

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński   | 6 kg (50.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Pszeniczny            | 3 kg (25.4%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Wheat, Flaked         | 1 kg (8.5%)    | 77 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niestodowana | 1.6 kg (13.6%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Weyermann - Carapils  | 0.2 kg (1.7%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 40 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Perle | 20 g  | 15 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| safale wb 06 | Pszeniczne | Suche | 12 g  | ---          |

### 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 | 50 g  | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Curacao  | 40 g  | Gotowanie | 10 min |