

# Comeback Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Crisp German Pilsen         | 2 kg (37.7%)  | 80 %       | 3.5 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana       | 2 kg (37.7%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (9.4%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.5 kg (9.4%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.3 kg (5.7%) | 85 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Hersbrucker | 50 g  | 60 min | 5.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - 3944 Belgian Witbier | Ale | Płynne | 30 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

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

| Typ       | Nazwa                    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|--------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Coriander                | 20 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Bitter orange peel (dry) | 20 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Chamomile                | 3 g   | Gotowanie | 2 min |