

## Rice Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Słód pszeniczny Bestmalz | 1.5 kg (32.6%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno  | Rice, Flaked             | 1.2 kg (26.1%) | 70 %       | 2   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana    | 1 kg (21.7%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Wheat, Torrified         | 0.5 kg (10.9%) | 79 %       | 4   |
| Dodatek | Płatki owsiane           | 0.2 kg (4.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno  | Diastyczny               | 0.2 kg (4.3%)  | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 20 g  | 60 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 30 g  | 20 min | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Płynne | 100 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 80 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra                   | 30 g  | Gotowanie | 5 min |