

wczesny Witbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **76.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **90.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **56.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **90.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (52.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód Pszeniczny	5 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	40 g	75 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	120 g	75 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	45 g	Safbrew

Dodatki

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

Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	10 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	curacao (gorzka) skórka pomarańczy	25 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Zacieranie	30 min
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	90 g	Gotowanie	75 min
Przyprawa	curacao (gorzka) skórka pomarańczy	75 g	Gotowanie	75 min
Przyprawa	kolendra	80 g	Gotowanie	75 min