

WITBIER 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	7 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka suszona curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	7 min
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---