

## Witbier

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Weyermann - Pale Ale Malt   | 1.8 kg (58.1%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno  | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.8 kg (25.8%) | 85 %       | 5   |
| Dodatek | Płatki pszeniczne           | 0.5 kg (16.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette            | 15 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Willamette            | 10 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

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

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao skorki             | 12 g  | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Słodka pomarańczowa skorki | 12 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa       | Kolendra                   | 12 g  | Gotowanie | 12 min |