

Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (29.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (23.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	6 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	7 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kolendra	4 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------	-----	-----------	-------