

Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (44.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm23	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	świeży zest pomarańczowy	30 g	Gotowanie	5 min