

Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (31.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (46.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (15.6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Tradition	7 g	10 min	5.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min