

Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.25 kg (48.4%)	81 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (32.3%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.8%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.5%)	61 %	5
Ziarno	słód jęczmienny zakwaszający weyermann	0.1 kg (2.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	125 ml	White Labs
--------------------------------	------------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy gorzkiej	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy słodkiej	10 g	Gotowanie	10 min