

Witbier

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.8 kg (48.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.4%)	79 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (13.5%)	82 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (27%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skurka pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min