

Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Słód Pilzeński	1.6 kg (57.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Słód Pszeniczny Jasny	0.9 kg (32.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (10.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	5 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	7 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Sterling	8 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min