

witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **89 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **89C**
- Wysładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3.5 kg (47.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min