

Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **40 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	10 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Whole Coriander	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min