

Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (30%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Lime Peel	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Coriander Seeds	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Lemon Grass	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	40 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Lime Peel	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Coriander Seeds	8 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Lemon Grass	8 g	Gotowanie	1 min