

Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Optima Pale Ale	2.5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (39.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód diastatyczny	0.2 kg (3.9%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M21 Belgian Wit Yeast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min