

Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.9%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (15.7%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.8%)	70 %	4
Ziarno	sahti	0.3 kg (5.9%)	77 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	50 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	7 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	7 %
Whirlpool	Sybilla	10 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	starte skórki cytrusów	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min