

Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (53.1%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (20.4%)	82 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.15 kg (6.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (20.4%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	5 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	5 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	8 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min