

Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (45.5%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (32.7%)	85 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (5.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód diastatyczny	0.3 kg (5.5%)	80 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.5%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Olicana	20 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Olicana	20 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Olicana	10 g	0 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Zest z cytrusów	240 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kardamon	3 g	Gotowanie	5 min