

WITBIER II

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (44.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	2 kg (44.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Izabella	50 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	25 g	Gotowanie	5 min

Klarowanie	Wirlfloc - T	1 g	Gotowanie	10 min
------------	--------------	-----	-----------	--------