

Witbir

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **47.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (60%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gorzka pomarańcza	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min