

Witbir

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.1 kg (44.9%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	16 g	50 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	KOLENDRA	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	ZEST POMARANCZY	50 g	Gotowanie	5 min