

1# Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (30.2%)	80 %	6
Dodatek	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (11.6%)	68 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Inne	Cukier na 18,2 l	115 g	Butelkowanie	---