

#10 Witbir

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbir**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (43.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (43.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	nasiona kolendry	8 g	Gotowanie	5 min