

#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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wyszadzaj 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 |