

## #12 / FM20 / Witbier - II

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (46.7%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (50.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (2.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Cytryny	0 g	Gotowanie	15 min