

#14 Witbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **100 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.25 kg (41.7%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.4 kg (7.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	12 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min