

## #153 witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.6 kg (51%)	80.5 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.6%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	20 min	3.6 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min