

## #16 Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (45.5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (22.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (22.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	15 g	20 min	5.4 %
Whirlpool	Motueka	20 g	5 min	5.4 %
Na zimno	Motueka	15 g	3 dni	5.4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Skórka Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka Curacao	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Kolendra ziarna	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra ziarna	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Kolendra suszona	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra suszona	5 g	Fermentacja cicha	3 dni