

## #161 Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (49.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.45 kg (42.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.17 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (2.9%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	9.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

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

Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	4 g	Gotowanie	5 min