

#17 Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (53.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (21.3%)	75 %	3
Dodatek	płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (12.8%)	--- %	---
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min