

19. Witbier

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **8.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.83 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.83 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilsen 2RS	3 kg	81 %	8
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg	77 %	7
Ziarno	Wheat Malt, Ger	1 kg	84 %	9
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg	80 %	4
Ziarno	Acidulated (Weyermann)	0.1 kg	65.2 %	8
Ziarno	Castle Malting Cara Gold 120	0.1 kg	78 %	319

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz	30 g	60 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz	15 g	20 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Belgian Witbier	Pszeniczne	Płynne	124 ml	Wyeast Labs
-----------------	------------	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seed	425.24 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	283.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	566.99 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Coriander Seed	425.24 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	283.5 g	Gotowanie	5 min