

## #23 - Witbier Niski

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **11**
- SRM **2.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **48 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (7.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (38.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	12 g	60 min	8 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkie pomarańczy	60 g	Gotowanie	5 min