

## #23 Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2 kg (38.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 2 kg (38.1%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.5%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett       | 0.5 kg (9.5%)  | 61 %       | 5   |
| Cukier | cukier kandyzowany         | 0.25 kg (4.8%) | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g  | 60 min | 3 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 5 min  | 3 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                         | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|-------------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa       | Kolendra zmielona             | 10 g  | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy kandyzowana | 50 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa       | skórka cytyny                 | 10 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa       | korzeń lukrecji               | 10 g  | Gotowanie | 5 min |

### Notatki

- Kleikowanie w 75

Zacieranie na wytrawnie 60-65  
200g łuski ryżowej zalanej wrzątkiem 30 min przed wysładzaniem  
*23 lut 2025, 08:57*