

#4.20 Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Platki przenieczne	3 kg (46.9%)	32.46 %	-0
Ziarno	Słód pilznerski Viking Malt	3 kg (46.9%)	75.73 %	4
Ziarno	Platki owsiane	0.4 kg (6.3%)	1 %	-0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	1 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kolendra	20 g	Gotowanie	3 min
Inne	Skorka Pomarańczy	90 g	Gotowanie	3 min

Inne	Skorka Cytryny	28 g	Gotowanie	3 min
Inne	Skorka Pomaranczy	20 g	Gotowanie	15 min