

## #49 Witbier - Pomarańczowy obłęd

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **57.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **69.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	7 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33	Ale	Suche	22 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańcze	1000 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- <https://targipiwne.pl/jak-uwarzyc-piwo-witbier/>

- 11 blg startowe  
20 maj 2021, 16:43
- 3.06.2021 - FG 1.2  
Na refraktomerze 5 blg  
3 cze 2021, 11:55