

#55 Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- 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 **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (20%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (30%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 5 g | 45 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 30 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 15 min | 6.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 10 g | 10 min | 6.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |