

7. Witbier 11 BLG

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **21**
- SRM **2.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2 kg (57.1%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenvica niesłodowana | 1 kg (28.6%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 30 g | 10 min | 5.2 % |
| Na zimno | Cascade PL | 30 g | 7 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszenviczne | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | jagody jałowca | 20 g | Gotowanie | 10 min |