

#73 Witbier

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30.4 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **6.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **85 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.4%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (18.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (37.8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.59 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (3.8%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	47 min	9.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	3.21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	18 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka bergamotki	10 g	Gotowanie	5 min