

9 witbier

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (51.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | płatki pszenne | 1 kg (34.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.2 kg (6.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.2 kg (6.9%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| t-58 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra curacao i słodka pom | 30 g | Gotowanie | 10 min |