

## Belgian Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (42.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (33.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.9 kg (15.3%)	70 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	12 g	60 min	5 %
Gotowanie	experimental gj-2-fr	25 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	15 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	experimental gj-2-fr	15 g	5 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 21	Pszeniczne	Płynne	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa słodka	19 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	12 g	Gotowanie	10 min