

Belgian Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 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 **11.4 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 **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (52.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.8 kg (21.1%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (10.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.2 kg (5.3%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Extra Styrian Dana | 5 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Extra Styrian Dana | 5 g | 15 min | 13.2 % |

Drożdze

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|---|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra indyjska tłuczona | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka cytrynowa świeża | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczowa świeża | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczowa suszona KOTANIY | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 5 g | Gotowanie | 5 min |