

Belgijski witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	40 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczowa świeża	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Skórka pomarańczowa suszona	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min