

## Białe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny pilzneński	2.7 kg (50%)	81 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (37%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

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

Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curaçao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Glukoza	165 g	Butelkowanie	---