

## Białe pszeniczne

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **4**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2 kg (25%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 5 kg (62.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 15 min | 3.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao  | 25 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 10 g  | Gotowanie | 10 min |