

## 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