

# Bière blanche belge

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (41%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (4.1%)	80 %	16
Dodatek	Rice Hulls	0.25 kg (4.1%)	1 %	0
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.1 kg (1.6%)	76 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

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

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	1 g	Gotowanie	5 min