

# Blank Page 2024

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.2 kg (46.2%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.2 kg (46.2%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (7.7%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa po Witbierze	Ale	Gęstwa	440 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	15 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	15 g	Gotowanie	20 min