

Classic Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 4.8 kg (80%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.9 kg (15%) | 80.5 % | 3.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 25 g | 30 min | 8.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 25 g | 0 min | 8.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM23 Magiczny ogród | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------|----------------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolędra | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Liście kafiru | 20 g | Gotowanie | 0 min |