

Latający Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy słodka	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min