

MM Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (38.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2.5 kg (38.5%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 30 min | 7.8 % |
| Whirlpool | Książęcy | 50 g | 30 min | 7.2 % |
| Na zimno | Książęcy | 50 g | 5 dni | 7.2 % |

Drożdże

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

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------|----------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 25 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------|----------|------|-----------|--------|