

## New wave Witbier

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (32.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (21.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód Diastatyczny	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.2 kg (5.4%)	86 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wpl568	Ale	Gęstwa	50 ml	white labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Świeża skórka cytryny i pomarańczy	45 g	Gotowanie	1 min