

# Orkisz Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód orkiszowy Weyermann	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (10.4%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	10 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra ziarno	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	słodka skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	15 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Przerwa białkowa - 50 st C (20 min)  
Zacieranie w 64 st C do całkowitego scukrzenia  
11 sty 2025, 16:30