

P.1 - Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.94 kg (58.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.53 kg (30.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.59 kg (11.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	35.29 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	11.76 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	11.76 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	23.53 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	11.76 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew S-33	Ale	Suche	12.94 g	Safbrew
--------------	-----	-------	---------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	23.53 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	23.53 g	Gotowanie	15 min