

Poleski Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (50.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (45.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.178 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10.5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Fuggles	18 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska tłuczona	7 g	Gotowanie	6 min

Dodatek smakowy	Suszona pomarańcza irańska	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Suszona pomarańcza irańska	20 g	Gotowanie	6 min
Dodatek smakowy	Zest z 1cytryny i 1 pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	4 g	Gotowanie	6 min