

# Rice Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (32.6%)	82 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.2 kg (26.1%)	70 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (21.7%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (10.9%)	79 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Diastyczny	0.2 kg (4.3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	20 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	80 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	5 min