

# Ultra Orange&Corriander WITBIER

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **2.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **54.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (51.3%)	80.5 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (25.6%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest poimarańczowy/pulpa	100 g	Fermentacja cicha	14 dni