

## W002-Białe złoto Brabancji Witbier

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **7.2 %**
- IBU **39.3**
- SRM **8.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	3 kg	80 %	9
Ziarno	Pszenica	0.8 kg	80 %	9
Ziarno	Słód pszeniczny Heidelberg	0.5 kg	82 %	7
Ziarno	Słód Owsiany	0.3 kg	78 %	12
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.1 kg	20 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding (Savinja Golding)	10 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Styrian Golding (Savinja Golding)	20 g	30 min	2.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Styrian Golding (Savinja Golding)	10 g	30 min	2.5 %

Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	Styrian Golding (Savinja Golding)	10 g	10 min	2.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	10 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Wit	Ale	Suche	--- g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Citron peel	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Coriander Seed	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Coriander Seed	10 g	Fermentacja cicha	6 dni