

# WHITE BEER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	słód jęczmienny dekstrynowy	1 kg (33.3%)	--- %	---
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (33.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
-----------	---------	------	-----------	--------