

Witbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (40%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (4.4%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Brzezka przednia	Nelson Sauvín	10 g	90 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	5 dni	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min