

Witbeir WKPD

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **71 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **71 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.7 kg (49.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.4 kg (43.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|------------|--------|---------|--------------|
| Omega Yeast OYL-030 WitOmega Yeast OYL-030 Wit Omega Yeast OYL-030 Wit | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Omega Yeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 7 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|-------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Zest z pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Zest z limonki | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | NaCl | 5 g | Gotowanie | 60 min |