

Witbier 1.0

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (14.8%)	75 %	2
Dodatek	mąka pszenna	0.1 kg (3.7%)	75 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	6 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	8 g	Gotowanie	5 min