

## witbier 1.1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (49.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.9%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.95 kg (18.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.1 kg (2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka i sok z 2 grapefruitów	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
na pół warki				
Dodatek smakowy	maliny mrożone	500 g	Fermentacja cicha	5 dni