

Witbier #1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **3.6**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **106 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **106 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (51.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (20.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (5.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	55 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	brewferm

Dodatki

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

Przyprawa	kolendra kamis	12 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra kamis	10 g	Gotowanie	5 min