

Witbier#1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale / Pilz Crisp	1.5 kg (27.8%)	81 %	4.5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Mal	0.5 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sabrew s 33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min