

Witbier #1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **130 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **130 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (27.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	25 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	25 min