

Witbier #10

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 3 kg (51.7%) | 80 % | 2.5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.8 kg (48.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Lallemand - Belgian Wit Ale Yeast | Pszeniczne | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | KOlendra | 15 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | curacao | 25 g | Fermentacja cicha | 1 dni |