

## Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (29.9%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (6%)	74 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	75 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.5%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	6.7 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	10 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S - 33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Sa

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min