

witbier

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	6 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	30 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier 3944	Ale	Kultury	1800 g	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	14 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	14 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curaco	40 g	Gotowanie	5 min