

Witbier

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.8 kg (58.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.8 kg (25.8%)	85 %	5
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.1%)	85 %	3

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao skorki	12 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Słodka pomarańczowa skorki	12 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	12 min