

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (38.8%)	75 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (31%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (3.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (12.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	20 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórki pomarańczy i cytryn	100 g	Gotowanie	5 min