

## Witbier 13 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (30.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %

### Drożdze

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pomarańcza	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min