

# Witbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (44.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pałacowy	20 g	60 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Lalbrew Belgian Wit-style	Ale	Suche	22 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	18 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curaçao - suszone skórki gorzkiej pomarańczy	28 g	Gotowanie	5 min