

# Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (45.1%)	82 %	4
Ziarno	Pale Ale	2 kg (39.2%)	80 %	5
Dodatek	Płatki pszenne błyskawiczne	0.4 kg (7.8%)	1 %	---
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.9%)	77 %	25
Dodatek	Łuska ryżowa	0.1 kg (2%)	1 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min