

# Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

## Chmiele

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zest grejpfruta	30 g	Gotowanie	15 min
Inne	Zest cytryny	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Suszona skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	15 min