

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 |