

## Witbier

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (39.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.5 kg (23.8%)	81 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	39
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	75 %	---
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (7.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.35 kg (5.6%)	50 %	---
Ziarno	Płatki pszenne	0.8 kg (12.7%)	50 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (7.1%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	70 min	12 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	70 min	4 %
Gotowanie	Styrian Goldings	5 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	5 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	12 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min