

## witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (49%)	--- %	---
Ziarno	płatki pszenne	0.6 kg (11.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (19.6%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	fuggles	25 g	15 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa classic belgian witbier	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	30 g	Gotowanie	5 min