

# Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (39.2%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.75 kg (29.4%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.6 kg (23.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (7.8%)   | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 5 g   | 60 min | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 6 g   | Gozdawa      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao  | 5 g   | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Kolendra | 4 g   | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Curacao  | 7 g   | Gotowanie | 5 min  |

|           |          |     |           |       |
|-----------|----------|-----|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 4 g | Gotowanie | 5 min |
|-----------|----------|-----|-----------|-------|