

Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	1 min	5.2 %