

## Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	2.8 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	1.5 kg (26.8%)	83 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (14.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.9%)	80 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy	1 g	Gotowanie	1 min