

## Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	kolendra	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	0 min