

Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- 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 |