

Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (54.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (39.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	3 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Suche	10 g	---