

## Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (41.5%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	1.7 kg (41.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	słód diastyczny	0.3 kg (7.3%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	70 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min