

# Witbier

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszenne błyskawiczne	2.25 kg (45%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.25 kg (5%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min

Ziolo	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min