

## Witbier 2.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.9%)	60 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.62 kg (22.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	19.6 g	40 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	9.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	6 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min
Gotowana na soku aż się zredukował. Użyłem trzech pomarańczy.				
Dodatek smakowy	Rumianek	4.5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min