

Witbier 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (28.3%)	75 %	3
Ziarno	slód zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (15.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	3 %
Na zimno	mosaic	25 g	7 dni	12.6 %
Gotowanie	WAI-ITI	18 g	5 min	2.5 %

Drożdże

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