

## Witbier#2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (12.5%)	75 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	9.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	20 min	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórkę gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórkę słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min