

Witbier_2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Torried	0.25 kg (7.7%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	40 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min