

## WITBIER 2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (45.8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	70 %	3
Ziarno	Weyermnn-Carahell	0.15 kg (2.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	7 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
130 g. ekstraktu płynnego+1100 ml. wody				

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kandyzowana skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka suszona cytryny	7 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min
Inne	łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	---