

Witbier 2018

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (49%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	2 kg (32.7%)	82 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.3%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.125 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	20 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Grodziskie	Ale	Gęstwa	150 ml	---
Dożdże z cydru jabłok	Winiarskie	Płynne	800 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek	10 g	Gotowanie	5 min