

Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **35.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (12.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (25%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niestodowana	1 kg (12.5%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	0 g	75 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	45 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	2 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kaffir	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki gorzkiej pomarańczy Curacao	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	35 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	kolendra	30 g	Gotowanie	1 min