

## witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (40%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 1 kg (40%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 0.5 kg (20%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 30 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórka curacao | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Kolendra       | 10 g  | Gotowanie | 15 min |