

WITBIER

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **2.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	2.5 kg (43.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (26.3%)	75 %	3
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.4 kg (7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	2.95 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 23	Ale	Płynne	30 ml	fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skorka cytryny	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skorka pomarańcza	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	liść limonki suszonej	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	pieprz ziarna	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	imbir	1 g	Gotowanie	5 min