

# WITBIER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.3 kg (39.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	50 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Kaffir	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kaffir	5 g	Gotowanie	3 min