

## Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	70 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (26.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau	50 g	60 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min