

# Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 1 kg (31.3%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.5 kg (46.9%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (6.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 0.5 kg (15.6%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 12 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Tradition          | 7 g   | 10 min | 5.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 7 g   | Gotowanie | 5 min |

|           |                            |      |           |       |
|-----------|----------------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Curacao                    | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 5 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa            | 5 g  | Gotowanie | 5 min |