

## witbier

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.7 kg (42.5%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (25%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %