

Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (36.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann Orkiszowy	0.5 kg (18.2%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (18.2%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Diastatic	0.25 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.25 kg (9.1%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	30 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	30 g	1 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min