

## Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **2.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (41.4%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.4%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Spalt Select	10 g	20 min	3.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Ale	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Aframon madagaskarski	5 g	Gotowanie	3 min
Inne	Łuska ryżowa	150 g	Zacieranie	5 min

### Notatki

- Skleikować płatki owsiane i pszenicę niesłodowaną.  
22 kwi 2021, 21:30