

# Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (50%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (17.9%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (17.9%)	77 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (14.3%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Harsbrucker	8.2 g	60 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min

Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	15 min
2ml/12l wody do wystadzania				
Przyprawa	Skóra z pomarańczy deserowych	185 g	Gotowanie	5 min
Z 6 pomarańczy. Dodatkowo wyciśnięty z nich sok i zredukowany na palniku do zera.				
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	7 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek saszetki	7.5 g	Gotowanie	4 min
Saszetki 5x1.5g - wyciągnięte przed chłodzeniem				