

# Witbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **4**
- SRM **3.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (51.4%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (42.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Pałacowy PH 2019	10 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlerek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min