

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **50.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner	2.5 kg (54.3%)	78.26 %	3
Ziarno	Pale Wheat	1.3 kg (28.3%)	78.26 %	4
Ziarno	Flaked Wheat	0.5 kg (10.9%)	73.91 %	4
Ziarno	Flaked Oats	0.3 kg (6.5%)	71.74 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	15 min	8.7 %
Gotowanie	Sterling	15 g	5 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew - General/Belgian Yeast S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis / Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seed	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Orange Zest	40 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gypsum	3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Citric acid	3.5 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min