

# Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (40%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy świeża	100 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	45 g	Gotowanie	1 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	50 min

## Notatki

- Fermentacja  
Start 21  
2 dni 23  
Reszta 18  
*10 wrz 2020, 01:31*