

## Witbier 3.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (50%)	70 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	4 kg (44.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	33 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz	25 g	15 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	2 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	34 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	12 g	Gotowanie	5 min