

Witbier #3

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	2.6 kg (53.6%)	81.5 %	4
Ziarno	Płatki Pszenne Zwykłe	2 kg (41.2%)	80 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.25 kg (5.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2024	15 g	60 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale BW-20	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	4 g	Zacieranie	---
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Suszone Skórki Gorzkiej Pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Suszone Skórki Słodkiej Pomarańczy	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Suszone Skórki Cytryny	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	30 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Świeża Skórka Pomarańczy	50 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Świeża Skórka Cytryny	50 g	Gotowanie	1 min
Inne	Witamina C	5 g	Fermentacja cicha	---