

## Witbier #3

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2.5 kg (55.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (44.4%)   | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 50 min | 15.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------|------------|-------|--------|--------------|
| gazdawa | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | gozdawa      |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | curacao  | 25 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra | 6 g   | Gotowanie | 5 min |