

Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (52.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (27.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao - skorka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min