

## witbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.6 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1.3 kg (40.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	7 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodkiej	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	1 g	Gotowanie	5 min