

Witbier #4

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (48.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2 kg (38.5%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (13.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 60 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------|---------------|-----|-----------|--------|
| Przyprawa | pieprz czarny | 3 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------|---------------|-----|-----------|--------|