

## Witbier 4 A&P

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (44.6%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (50%)	81 %	3.5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	9 g	10 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	11 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	35 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- ZACIERANIE  
Dodatki niesłodowane wsypujemy do połowy wrzącej wody (8 litrów) przeznaczanej na zacieranie główne. Gotujemy ok 10 min tak by się nie przypaliło.  
Po 10 min dodajemy pozostała zimną wodę i resztę słodów. Temperaturę ustalamy na 50.  
10 min w 50, podgrzewamy do 64, pół godziny.  
Podgrzewamy do 72, 45 minut.  
10 mar 2017, 14:12