

# WITBIER

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	3.2 kg (47.1%)	79 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2.4 kg (35.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	10 min	6.6 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skóka z cytryny 2 szt. i pom.1 szt. 10 g kolendra	1 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	skóskóka z cytryny 2 szt. i pom 1 szt. 10g kolendra	1 g	Gotowanie	1 min