

## WITBIER 50

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **42 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	4 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	4 kg (33.3%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Zula	40 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Zula	50 g	15 min	7.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
...	Pszeniczne	Suche	28 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	curacao	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min