

# Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (25%)     | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1.5 kg (37.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 1 kg (25%)     | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Goldings | 25 g  | 60 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

|                 |          |      |           |        |
|-----------------|----------|------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Curacao  | 5 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa       | Kolendra | 5 g  | Gotowanie | 1 min  |
| Dodatek smakowy | Curacao  | 15 g | Gotowanie | 1 min  |

### Notatki

- Ferm. burz. 14 dni w temp. 19 C.  
Leżakować 14 dni w temp. 10 C.  
*15 lut 2019, 23:52*