

# Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.3 kg (30.2%)	85 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.6%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	10 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszone skórki gorzkiej pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszone skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min