

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (15.4%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (15.4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	140.63 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Chamomile	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Gotowanie	5 min