

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **52.55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (20.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20.6%)	85 %	4
Ziarno	Carahell Weyermann	0.2 kg (5.9%)	77 %	26
Dodatek	Płatki pszenne	1.4 kg (41.2%)	--- %	2
Dodatek	Płatki żytnie	0.2 kg (5.9%)	--- %	2
Ziarno	Słód zakwaszający	0.2 kg (5.9%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	45 min	11.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka bergamotki	3 g	Gotowanie	3 min
Ziolo	rumianek	3 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	5 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min