

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 **BREWNESS.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 |