

Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (45.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	start	1 g	70 min	1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min