

Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **64 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **67.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **81 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **81 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.09 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	8.09 kg (50%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	61.83 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	436.37 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	29.08 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	32.72 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	25.46 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	36.37 g	Gotowanie	5 min