

# Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.7 kg (45%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	18.75 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Ale	Płynne	1000 ml	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	12.5 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Świeża skórka pomarańczy	125 g	Gotowanie	5 min