

Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (26.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11%)	81 %	6
Ziarno	Słód zakwaszający	0.15 kg (3.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód diastatyczny	0.2 kg (4.4%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WPL500	Ale	Płynne	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Skórka pomarańczy	60 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min