

WITBIER

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (40%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 2 kg (40%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | płatki pszeniczne | 1 kg (20%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 15 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 1 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 1 min |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | skórka cytryny | 20 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | mielona kolendra indyjska | 15 g | Gotowanie | 1 min |