

# Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **73C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (34.1%)	75 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (9.1%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	70 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	130 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Piwa wyszło ok 23l  
dodałem ok 10g kolendry na zimno  
do refermentacji użyłem 140g cukru

12 gru 2017, 11:47