

Witbier ala Żywiec białe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **63.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.75 kg (49.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.38 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	22.5 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Pszeniczne	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	kolendra	10.5 g	Gotowanie	65 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	65 min