

Witbier(Centrum piwowarstwa) 11.5

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **2.7**
- Styl **Witbier**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (42.2%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (41%)	75 %	3
Ziarno	Enzymatyczny	0.3 kg (7.2%)	75 %	---
Ziarno	płatki owsiane crisp	0.4 kg (9.6%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)2022	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	kolendra	10 g	10 min	1 %
Gotowanie	curacao	10 g	10 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm