

Witbier FM23

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński Malteurop | 3 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (40%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook PL | 15 g | 60 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 7 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM23 Magiczny ogród | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|--------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Curacao | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|----------------------------|--------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 12.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka kandyzowana moja | 50 g | Gotowanie | 10 min |