

Witbier I

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **100 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilzneński | 1.7 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1.4 kg (41.2%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (8.8%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | SL Styrian Goldings 2015 | 10 g | 60 min | 5.3 % |
| Gotowanie | SL Styrian Goldings 2015 | 15 g | 5 min | 5.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 - Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 35 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

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

| | | | | |
|-------|------------------------------------|------|-----------|-------|
| Ziolo | Kolendra indyjska | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Ziolo | Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Ziolo | Skórka słodkiej pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 5 min |