

# 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