

Witbier IV

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- 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 **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.55 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.35 kg (43.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.5%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL Sybilla	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	PL Sybilla	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki IV	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Ziolo	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Zest z pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min