

Witbier mocno cytrusowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt	3.39 kg (52.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	1.13 kg (17.4%)	80 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.56 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.41 kg (21.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	12.44 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	16.96 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra - ugnieciona w moździerzu	11.3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z cytryny	22.61 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	33.91 g	Gotowanie	5 min