

# Witbier Niskoalkoholowy

- Gęstość **4.6 BLG**
- ABV **1.7 %**
- IBU **7**
- SRM **2.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **78 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 78C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (45.5%)	72 %	4
Ziarno	Carabody	0.3 kg (13.6%)	80 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (13.6%)	61 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (4.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (22.7%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszone skórki bergamotki	10 g	Gotowanie	30 min
whirlpool 30 min / 75 °C				
Przyprawa	Curacaco	10 g	Gotowanie	30 min
whirlpool 30 min / 75 °C				
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	30 min

whirlpool 30 min / 75 °C