

## Witbier no1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (1.9%)	80 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zmielona kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórki świeżych pomarańczy (2szt)	10 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- za dużo kolendry(15g wystarczy), za mało pomarańczy(na następny raz ze 2-3 razy więcej)  
13 paź 2016, 15:50