

## Witbier no3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Pilznieński	2 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (43.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	12 g	60 min	15 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	3.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra mielona	17 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	2 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	skórka cytryny	1 g	Gotowanie	4 min