

Witbier nowoczesny

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (38.1%) | 85 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 60 min | 4.7 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 60 min | 3.7 % |
| Gotowanie | HBC 472 | 10 g | 60 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale WB-06 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao g | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |