

Witbier podstawowa receptura

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (43.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolędra	7 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Receptura na podstawie:
<http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>
9 lut 2020, 23:52