

# Witbier Pomarańczowy

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.88 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **66.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner malz	3 kg (54.4%)	80 %	4
Ziarno	Weizenmalz	2 kg (36.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.51 kg (9.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	31.94 g	60 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cała pomarańcza obrana	5.11 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	19.17 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	25.56 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Skórka świeżej pomarańczy	127.78 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------------------------	----------	-----------	-------