

Witbier - Twój Browar

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **2.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2 kg (54.1%) | 85 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (13.5%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenvica niesłodowana | 1 kg (27%) | 80 % | 3 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.2 kg (5.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszenviczne | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|----------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórka Curacao | 15 g | Gotowanie | 10 min |