

Witbier v.2.1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	mąka pszeniczna	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5.3 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	19.6 g	30 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	10 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	22 g	10 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy świeżej	14 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min