

Witbier V

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki pszeniczne błyskawiczne | 1.1 kg (42.3%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 1.3 kg (50%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.2 kg (7.7%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | PL Oktawia | 10 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | USA Citra | 20 g | 0 min | 14.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra indyjska | 10 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------|------------------------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Zest z pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 5 min |