

Witbier v1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (43.1%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (22.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy suszona	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	tarta kolendra	20 g	Gotowanie	15 min