

Witbier v2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **85 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **85 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.31 kg (32.7%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.85 kg (26.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.85 kg (26.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (5.2%)	70 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.46 kg (6.5%)	70 %	30
Dodatek	Łuska ryżowa	0.23 kg (3.3%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9.26 g	45 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9.26 g	45 min	15.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1111.11 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	18.52 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	18.52 g	Gotowanie	5 min