Witbier Wiosenny

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg *(44.4%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg *(33.3%)*	81 %	6
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(11.1%)*	80 %	3
Dodatek	Płatki żytnie	0.5 kg *(11.1%)*	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Southern Cross	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka Słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min