

Witbier wladz

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenvca niesłodowana	2 kg (23.8%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (17.9%)	81 %	4
Weyman 6 rzedowy				
Ziarno	Pszenviczny	1 kg (11.9%)	85 %	4
Weyman				
Ziarno	Enzymatyczny	0.3 kg (3.6%)	90 %	4
Bestmaltz				
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6%)	74 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (2.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (23.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	15 g	3 dni	4.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	3 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka curasao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	2 min
Gniecione ziarno				
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	3 dni