

## Witbier3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (20%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	3 g	Gotowanie	3 min