

Witbir

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbir**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **80 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.4 kg (56.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (6.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.2 kg (20%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 24 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 10 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|--------|---------|-----------------|
| FM23 | Pszeniczne | Płynne | 1100 ml | Fementum Mobile |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------|----------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 11 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | curacao | 22 g | Gotowanie | 10 min |