

Witbir

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbir**

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 brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 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 **19.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **80C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (23.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	sybilla	20 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