

## Witbir odpadowy

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbir**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.65 kg (27.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (41.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (14.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Whirlpool	Hersbrucker	15 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	---

### Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	0 min