

witbir V3

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **2.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.5 kg (51%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (40.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | kolendra | 10 g | 5 min | 1 % |
| Brzezka przednia | skórka pomarańczy | 20 g | 5 min | 1 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|-------|-------|--------------|
| lalemand witbir | Pszeniczne | Suche | 11 g | --- |