

Witek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (47.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (19%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (4.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Wayermann Pszeniczny | 1.5 kg (28.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 35 g | 60 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 15 g | 15 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Ziolo | kolendra | 7 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- <http://www.blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>
28 lut 2021, 13:08