

Witer Blanche

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (38.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min