

Hej Witek!

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **28 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Castlemalting	2.7 kg (41.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (23%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny Castlemalting	1.4 kg (21.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Monacijski Catlemalting	0.1 kg (1.5%)	79 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.13 kg (2%)	78.3 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0.3 kg (4.6%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	45 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	White Labs
-----------------------------------	------------	--------	---------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Cuacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	rumianek	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Rajskie ziarno	2 g	Gotowanie	5 min