

Mała Wisia

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **14**
- SRM **2.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **150 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **150 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (33.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	7 min