

Światowit

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	1 kg (18.2%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	5 min	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka Bergamotki	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest pomarańczy sycylijskiej	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Aframon	10 g	Gotowanie	5 min