

## Table Brett

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (25%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	13 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	5 min	3.7 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	White Labs
Gęstwa po Fumes - PBB	Ale	Kultury	150 g	PINTA

### Dodatki

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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min