

Wit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (44.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Saaz	10 g	15 min	3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	15 min