

WIT BCS

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (49.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.11 kg (1.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17.29 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest pomarańczy	49.54 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra indyjska	12.67 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	rumianek	1.15 g	Gotowanie	5 min