

Wit citra

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **52C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (56.1%)	81 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (28%)	82 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (9.3%)	79 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (5.6%)	78 %	4
Cukier	cukier	0.05 kg (0.9%)	--- %	---
Korekta na skórkę kandyzowaną				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy kandyzowana	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	rumianek	3 g	Gotowanie	10 min