

Wit na płatkach

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 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 **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.46 kg (46.3%)	89 %	4
Ziarno	płatki przenie błyskawiczne	1.235 kg (23.2%)	88 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.886 kg (16.7%)	88 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.086 kg (1.6%)	88 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.6%)	88 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.3 kg (5.6%)	88 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.3 %
Whirlpool	Cascade	15 g	1 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	15 ml	White Labs
----------------------------	-----	--------	-------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	17 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	kolendra	7 g	Gotowanie	0 min