

Wit slub

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (22.2%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	6 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny/pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min