

Witek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.97 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.162 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (14.9%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszenne	1.125 kg (34.9%)	--- %	2
Dodatek	Płatki owsiane	0.484 kg (15%)	--- %	2