

Witek z Namysłowa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (22.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.4%)	85 %	4
Ziarno	płatki pszenne	0.8 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	200 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	8 min