

## #15 Wit Stwosz

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilznieński           | 2.4 kg (50%)   | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 2.2 kg (45.8%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Płatki owsiane        | 0.2 kg (4.2%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 25 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 2000 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas |
|------|--------------|-------|------------|------|
| Inne | łuska ryżowa | 150 g | Zacieranie | ---  |