

## ala"WIT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (37%)	81 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian dragon	10 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	styrian dragon	5 g	30 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian dragon	10 g	10 min	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest cytrynowy	15 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	suszona skórka cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra mielona	10 g	Gotowanie	10 min