

Belgian wit z zestawem cytrusowym i mandarynkami

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30%)	85 %	3
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (50%)	83 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	6 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Zest z pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z limonki i pomarańczy	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Sok nfc	10000 g	Fermentacja cicha	5 dni