

Belgian Wit

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	castle malting wheat blanc	2 kg (33.3%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Suche	10 g	safspirit

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kumin	5 g	Gotowanie	5 min