

Biała flaga

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 1.25 kg (54%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.315 kg (13.6%) | 81 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.625 kg (27%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.125 kg (5.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 700 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|-----------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Coriander | 10 g | Gotowanie | 5 min |