

Białço

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale | 0.5 kg (16.7%) | 70 % | 5 |
| Ziarno | Pils | 1 kg (33.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Pszenica | 1.5 kg (50%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 90 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M21 Belgian Witbier | Ale | Suche | 10 g | MJ |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Suszona skórka cytryny | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 20 g | Gotowanie | 10 min |