

Białe pszeniczne

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **4**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (25%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 5 kg (62.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (12.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 25 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 10 min |