

## Blank Page - Brett Version.

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (44.4%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	White Labs
Starter 48 godzin - 10 BLG.				
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
Dodaje na fermentację cichą bez startera.				

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa, słodka	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa, gorzka	30 g	Gotowanie	10 min