

DonWitek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (30%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka grapefrit rehydr.	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Skórka pomarańcz rehydr.	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min