

Dziadek Wit

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (39.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (23.8%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1.4 kg (22.2%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	orkisz płatki	0.4 kg (6.3%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	11 g	60 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	1 min	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curasao	40 g	Gotowanie	10 min