

Green Wit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.8%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	15 min	3 %
Gotowanie	Hersbrucker	7 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mąka	800 g	Zacieranie	20 min

Dodatek smakowy	currao	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	currao	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	węglan wapnia	20 g	Zacieranie	160 min
Dodatek smakowy	Ksyitol	200 g	Fermentacja cicha	15 dni