

# Imperial wit

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	5 kg (68.5%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	X13459	20 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	AtHanum	20 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	X13459	30 g	5 min	6.4 %
Na zimno	Athanium	30 g	3 dni	4.8 %
Whirlpool	Motueka	30 g	1 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	7 %
Na zimno	X13459	50 g	5 dni	6.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa fruit blanche	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek	3.5 g	Gotowanie	5 min