

Orkiszowy Lekki Wit

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.45 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.11 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.39 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.01 kg (0.6%)	79 %	45
Cukier	Glukoza	0.06 kg (5.1%)	90 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2.25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	3.75 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA/436	7.5 g	0 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	22.5 ml	Gozdawa