

Powitanie WITka

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep ale	3.1 kg (58.5%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.2 kg (41.5%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	23 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Browin Wheat	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min