

Pwitek

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44%)	81 %	4
Ziarno	Słód Zakwaszający	0.25 kg (5.5%)	75 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (11%)	82 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (33%)	75 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (4.4%)	60 %	3
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.1 kg (2.2%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	50 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pieprz	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka curacao	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Pieprz	2 g	Gotowanie	0 min