

Random

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.75 kg (31.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (21.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (16.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.15 kg (6.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (6.3%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.42 kg (17.7%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 12 g | 60 min | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Mieszanka figa/morela/śliwka | 400 g | Gotowanie | 20 min |