

# raspberry wit v0.1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

## Kroki

- Temp **49 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **54.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **49C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (45.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau	12.5 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	7 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	300 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	skórka mandarynki	5 g	Gotowanie	5 min