

White

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Wyladuj używając **38.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.5 kg (68%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg (24%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Sterling	50 g	5 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Colendra	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Coracao	40 g	Gotowanie	5 min