

Wichtus # 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey 1214	Ale	Płynne	120 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	skórka pomarańczy - starta	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min