

## Wicia

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **150 min**
- Temp **3 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **0.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **3C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **150 min** w **64C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.7 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	19 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile