

Wikuśne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niestodowana	2 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.4 kg (10%)	76 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Herbata biała jaśminowa	50 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Łuska ryżowa 100g namoczona 20 min w gorącej wodzie dodana na dno kadzi filtracyjnej przed przetransferowaniem zacieru
13 kwi 2025, 14:03