

WIT

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew k-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- prototyp-nie testowany
26 mar 2018, 22:49