

## Wit

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.4 kg (50%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Oats, Flaked        | 1.2 kg (42.9%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ             | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Kolendra | 12 g  | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Curacao  | 12 g  | Gotowanie | 10 min |