

## wit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (74.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.6 kg (12.8%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.6 kg (12.8%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 10 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                             | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 9 g   | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|--------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | cu     | 15 g  | Gotowanie | 10 min |
| Zioło           | yttdyd | 15 g  | Gotowanie | 10 min |