

Wit 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **15.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (38.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.2%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (12.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Kolendra	15 g	Gotowanie	12 min
Dodatek smakowy	Curacao	50 g	Gotowanie	12 min