

Wit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.4 kg (41.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (29.4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) PH	15 g	60 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm 21	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z cytrusów	20 g	Gotowanie	5 min