

Wit

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (40.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	enzymatyczny	0.2 kg (4.1%)	82 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curaco	15 g	Gotowanie	5 min