

wit

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.25 kg (40.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra	7 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------	------	-----------	-------