

## WIT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **34.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilznieński klepiskowy Bruntal	3.3 kg (45.2%)	85 %	4
Ziarno	pszeniczny Bruntal	1.2 kg (16.4%)	85 %	4.5
Ziarno	płatki pszeniczne	1.1 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	płatki owsiane	0.7 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (9.6%)	85 %	4
Dodatek	mąka pszenna	0.3 kg (4.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	75 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	curacao	25 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	20 min