

Wit

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25.9%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

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

Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy gorzka	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodka	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy gorzka	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodka	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	skórka pomarańczy gorzka	7 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodka	7 g	Gotowanie	0 min