

Wit Kazik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **9**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	1 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.6 kg (27.8%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.28 kg (13%)	40 %	2
Ziarno	płatki owsiane	0.28 kg (13%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	8 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	6 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian wit	Ale	Płynne	480 ml	Starter

Dodatki

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

Przyprawa	Kolendra indyjska	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min