

Wit Kowalski

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (20.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	8 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	7 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	skórka pomarańczy curacao	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy curacao	5 g	Gotowanie	5 min