

Wit na ciemnym słodzie pszenicznym

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **6.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny ciemny Bestmalz 18 EBC	2 kg (43.5%)	79 %	18
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (56.5%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	70 min	7 %
Gotowanie	Warrior Queen UK	10 g	25 min	6.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Gotowanie	Citra	13 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Craft Series Yeast MI5	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczy	130 g	Gotowanie	55 min

Przyprawa	Kolędra	7 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Goździki	2 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	4 g	Gotowanie	25 min