

Wit-Old

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1.7 kg (53.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (31.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	kolendra	10 g	55 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	55 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Curacao	10 g	55 min	1 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	---------	-------------