

Wit slub

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (22.2%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1 kg (22.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (55.6%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook pl | 6 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 5 g | Zacieranie | 15 min |
| Przyprawa | curacao | 5 g | Zacieranie | 15 min |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | skórka cytryny/pomarańczy | 5 g | Gotowanie | 10 min |