

Wit v2.0

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (38.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (38.5%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.4 kg (15.4%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (7.7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 7 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | kolendra | 3 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | curacao | 7 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórki cytusów | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórki cytrusów | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Ziolo | trawa cytrynowa | 7 g | Gotowanie | 0 min |