

WIT vol 1.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **29.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Baird's Maris Otter	3.85 kg (52%)	81 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.2 kg (43.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	28 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	f

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skorka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min