

# WIT-WAI-ITI

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (43.5%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (21.7%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (10.9%)	79 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.1 kg (2.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	15 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	10 g	7 dni	4.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka grejpfrutowa	10 g	Gotowanie	10 min