

Wit White & Black

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **20.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (32.6%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	red crystal	0.35 kg (7.6%)	--- %	400
Ziarno	Karmelowy Strzegom	0.25 kg (5.4%)	--- %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	20 min