

WITam v2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (40%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa | Kolendra | 12 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Curacao | 5 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórki 2 pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Hibiskus???? | 25 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| Dodatek smakowy | Ogórek | 750 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Zest z cytryn | 20 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Skórka z 1 cytryny | 5 g | Gotowanie | 5 min |