

witbit

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.13 kg (50%)	75 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (20%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.56 kg (25%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (5%)	75 %	3