

Witek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **0 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt - pilzneński	2.4 kg (47.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (23.5%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	15 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	fermentis
-------------	------------	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	świeża skórka z 3 pomarańczy	160 g	Gotowanie	10 min