

witek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (45.1%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (39.2%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.35 kg (6.9%)	77 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.3 kg (5.9%)	1 %	0
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (2.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	19.2 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka suszonych cytrusów	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra indyjska	11 g	Gotowanie	5 min