

Witek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.8 kg (31%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (31%)	80 %	4
Ziarno	Słód orkiszowy	0.5 kg (8.6%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.2%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (1.7%)	70 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	0.2 kg (3.4%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	1 min	4.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	5 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kolendra	3 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kminek	0.5 g	Gotowanie	1 min