

Witek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (31.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (31.5%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (31.5%)	77 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.6%)	79 %	45
Cukier	cukier	0.25 kg (3.9%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	3.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skorka z pomarańczy	150 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	1 min