

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 |