

Witek kolega z wojska

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (11.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (44.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (22.2%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (22.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove jack's m21 belgian wit | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------------|------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skrórka bergamotki | 20 g | Gotowanie | 20 min |
|-----------------|--------------------|------|-----------|--------|