

Witek na luzie

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **11**
- SRM **5.1**
- 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 **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (68%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (7.8%)	75 %	20
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.25 kg (4.9%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	40 g	Gotowanie	5 min