

Witkacy

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Heidelberg | 2 kg (54.1%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (13.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (27%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (5.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |