

witless

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **68.9 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68.9C**
- Wystadź używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.5 kg (57.2%)	80 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.8 kg (41.2%)	82 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 15L	0.03 kg (0.7%)	75 %	20
Ziarno	Monachijski	0.03 kg (0.7%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.01 kg (0.2%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %