

Witt

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **100 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **113.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (25.6%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (30.8%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy słodkiej	135 g	Gotowanie	5 min

Inne	łyżka mąki	13 g	Gotowanie	10 min
------	------------	------	-----------	--------