

Wituś

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Owies niestodowany	1 kg (19%)	75 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (23.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	15 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	12 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	12 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny	100 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min