

Dziwny Witek

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (31.3%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20.8%)	85 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP566 - Belgian Saison II Yeast	Ale	Kultury	50 g	White Labs

Dodatki

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

Przyprawa	Coriander Seeds	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	15 g	Gotowanie	5 min