

witek 2.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **25 min**
- Temp **69 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.2 kg (57.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.8 kg (38.1%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	3 %
Gotowanie	Golding	18 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	colendian seed	5 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	orange peel	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	bitter orange peel	10 g	Gotowanie	10 min