

## Witek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.5 kg (30%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.5 kg (10%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.5 kg (10%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdze

| Nazwa                           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safale S-33                     | Ale        | Suche | 5 g   | Fermentis    |
| Safbrew T-58                    | Ale        | Suche | 5 g   | Fermentis    |
| Gozdawa Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 5 g   | Gozdawa      |

### Dodatki

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

|           |                            |      |           |       |
|-----------|----------------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra                   | 25 g | Gotowanie | 7 min |
| Przyprawa | Curacao                    | 25 g | Gotowanie | 7 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 25 g | Gotowanie | 7 min |