

Witek KP

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **1**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **315 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **379.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **213 L**
- Całkowita objętość zacieru **284 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **213 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **237.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **379.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	35 kg (49.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	28 kg (39.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	5 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (4.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	125 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	3 dni