

## Witia (4)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Weyermann - Pilsner Malt    | 3.15 kg (55.8%) | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Płatki pszeniczne           | 1 kg (17.7%)    | 60 %       | 3   |
| Dodatek | Płatki owsiane              | 0.3 kg (5.3%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno  | Weyermann pszeniczny jasny  | 1 kg (17.7%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (3.5%)   | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle               | 20 g  | 70 min | 9.6 %      |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g  | 15 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa                         | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra                      | 25 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórka gorz. pom.<br>curacao  | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | skórka słodkiej<br>pomarańczy | 20 g  | Gotowanie | 10 min |