

#33 Duży Witek

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	castle malting diastatyczny	0.5 kg (7.2%)	80 %	3
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1.5 kg (21.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane Brewferm	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne Brewferm	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne Lestello	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	10 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's BELGIAN ALE M27	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki świeżych pomarańczy (2szt.)	50 g	Gotowanie	10 min