

# A'la Wituś

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (23.8%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	6 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	6 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Kolendra	15 g	Fermentacja cicha	5 dni