

Pan Witek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.4%)	81 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13.1%)	82 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.15 kg (40.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	90 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	---

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Cukier	250 g	Gotowanie	90 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Mąka pszenna	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	2 g	Gotowanie	5 min