

# Pomarańczowy Mag Witek

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **6.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **51.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (24%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.3%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny	3.8 kg (50.7%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (2.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	------	-----------	--------