

# WITamy

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (46.9%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.1 kg (34.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	0.2 kg (6.3%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	6.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczowa	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 11.5 BLG przed gotowaniem 12.5 L.  
9 l po gotowaniu 12.5 blg  
11.7 l 11.5 BLG po gotowaniu z dolaniem wody.  
4 lis 2018, 12:29