

# 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