

# Witas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50.5%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2.2 kg (44.4%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (5.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Chłodnica	0 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
-----------------	----------	------	-----------	-------