

Witek 03.03

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- 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 **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.4 kg (52.8%) | 81 % | 4 |
| Suchy ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny | 0.05 kg (1.9%) | 90 % | 45 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (37.7%) | 60 % | 3 |
| Suchy ekstrakt | Maltodekstryna | 0.1 kg (3.8%) | 90 % | 5 |
| Cukier | Fructose | 0.1 kg (3.8%) | 90 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 3 g | 60 min | 10.3 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka słodkiej pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 5 min |