

## Witek 1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (1.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.35 kg (50.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.478 kg (10.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (32%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	22 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy gorzkiej	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy słodkiej	12 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra ziarna	7 g	Gotowanie	10 min