

## Witek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (40.8%)	83 %	5
Ziarno	Kasza manna	0.5 kg (10.2%)	--- %	---
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka cytryny	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytryny	5 g	Gotowanie	5 min