

## Witek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (55.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	5 kg (39.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (5.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sb 33	Pszeniczne	Suche	23 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min