

# Witek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 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 **25.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.6 kg (31%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	25 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	1 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	3 min

## Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Witbier\\_dla\\_zaawansowanych](https://www.wiki.piwo.org/Witbier_dla_zaawansowanych)  
Trawa lub skórka z cytryny  
Początkowo tylko 40g kolendry, 20g curacao, 10g skórki słodkiej na 10 minut i elo. (dokminić)  
Wrzucić ok. 250g łuski orkiszowej do zacieru  
*7 lut 2018, 15:11*