

## Witek 2.0 - 1000L

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1040 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1176 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **699 L**
- Całkowita objętość zacieru **932 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **699 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **710 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1176 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	130 kg (55.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	90 kg (38.6%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	13 kg (5.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	900 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	900 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sb 33	Pszeniczne	Suche	420 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Curacao	900 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	360 g	Gotowanie	5 min