

Witek #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking pszeniczny jasny	1 kg (16.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.5 kg (24.6%)	50 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (8.2%)	50 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy (6 pomarańczy)	100 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka mandarynki (4 mandarynki)	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta (1 grejpfrut)	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny (1 cytryna)	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Rumianek saszetka x 2	3 g	Gotowanie	2 min