

## witek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2.1 kg (41.6%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.9%)	80 %	2
Ziarno	Pilznieński	2.3 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórki pomarańczy kandyzowana	60 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kwiat rumianku	1.5 g	Gotowanie	5 min