

## Witek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **5.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (32%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Płatki skleikowane w 66°C przez pół godziny. Wlane do zacieru około 85°C.  
*23 kwi 2018, 21:46*