

## Witek 2022

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (37.5%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	20 g	50 min	4 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Belgian Wit- Style	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	liście kafiru	20 g	Gotowanie	5 min