

## Witek 3.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **5.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	5.77 kg (54.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny	3.37 kg (32%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (9.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Perle	25 g	15 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Bunkier

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańcze cytryny / 4 i 1	138 g	Gotowanie	10 min