

## 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<br>cytryny / 4 i 1 | 138 g        | Gotowanie       | 10 min      |