

## witek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **25 min**
- Temp **69 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.8 kg (62.5%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.08 kg (2.8%)	80 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg (34.7%)	78 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	3 %
Gotowanie	Golding	18 g	45 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	colendian seed	5 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	orange peel	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	bitter orange peel	9 g	Gotowanie	10 min