

## witek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- 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 **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (23.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suszona skorka pomarańczowa	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skorka cytryna	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min