

# Witek

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.8 kg (48.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (10.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (18.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (5.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	0 min