

## Witek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki orkiszowe	2 kg (38.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	25 g	60 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Lawenda	1 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	Kmin rzymski	1 g	Gotowanie	8 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	8 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy suszona	40 g	Gotowanie	8 min