

# Witek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Wayermann Pszeniczny	1.5 kg (28.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	15 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- <http://www.blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>  
28 lut 2021, 13:08