witek 5.0

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 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 **9.7 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.8 kg *(55.7%)*	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.13 kg *(4%)*	80 %	2
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.3 kg *(40.2%)*	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	8 g	55 min	13.2 %

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	bitter orange peel	10 g	Gotowanie	10 min

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