

## witek

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.4 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (44.2%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (22.1%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.265 kg (11.7%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (8.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (13.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	13 g	45 min	5 %