

# Witek

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (46.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	zest świeży cytrny/pomarańcza 50:50	20 g	Gotowanie	5 min