

# Witek

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (43.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.05 kg (1.8%)	79 %	16
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (3.6%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	16 g	70 min	11.8 %
Na zimno	Fuggles	30 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	3 dni	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile