

## Witek Morela

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (49%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Ale	Suche	10 g	---
-----------------------------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	puree morelowe	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni