

## Witek v.2.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (49.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.7 kg (33.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (5.9%)	80 %	6
Ziarno	cookie Viking	0.15 kg (3%)	80 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	12 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skorka pomarańczy 2 szt	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skorka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	rumianek	1.75 g	Gotowanie	5 min