

Witek v2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (39%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.4 kg (9.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	1 kg (24.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	0 min