

# Witkot

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **12**
- SRM **2.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (33.3%)	85 %	7
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curcao	20 g	Gotowanie	5 min