

# Witold

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **100 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **64C**
- Wystadź używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (27.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	250 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	kolendra	13 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	7 min