

# Witovit

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	3 kg (30%)	77 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (15%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	20 g	Fermentacja cicha	5 dni