

## Witunio 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (53.3%)	81 %	4.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (13.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	8 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min