

## Witunio 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- 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 |