

Białe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (61.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.7 kg (38.6%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	8 %
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki pszeniczne błyskawiczne	600 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki owsiane błyskawiczne	400 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min