

## Dzień dobry

- Gęstość **9.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilzneński     | 2.5 kg (65.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.3 kg (34.2%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Styrian Goldings      | 30 g  | 45 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings      | 30 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa       | Kolendra       | 20 g  | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka Curacao | 20 g  | Gotowanie | 15 min |