

# Oliwitbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | strzegom plzieński | 2.5 kg (83.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | płatki pszeniczne  | 0.5 kg (16.7%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | saaz  | 10 g  | 10 min | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S-33  | Ale | Suche | 6 g   | fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|--------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa       | kolendra                 | 10 g  | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | słodka skórka pomarańczy | 10 g  | Gotowanie | 5 min |