

# PSZENICA #11 WITBIER

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **517.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niestodowana	50 kg (43.5%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński Weyermann	32.5 kg (28.3%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Bohemian Pilsner Weyermann	7.5 kg (6.5%)	80 %	4
Ziarno	Enzymatyczny Viking	25 kg (21.7%)	76 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	470 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kolendra indyjska	950 g	2 min	1 %
Whirlpool	Pomarańcza zest	1000 g	15 min	1 %
Whirlpool	Rumianek suszony	250 g	15 min	1 %
Na zimno	Pomarańcza zest w alko	1500 g	5 dni	1 %
Na zimno	Grejpfрут zest w alko	1500 g	5 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP410 - Belgian Wit II Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 11,9°P  
23 sty 2025, 00:24