

Witbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (48.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Tradition	9 g	60 min	5.9 %