

witbier

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (49.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.9%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (24.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	13 g	---