

Witbier 2017

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (43.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	4.5 kg (48.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.76 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	40 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	10 min