

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 4ml kwasu mlekowego do przy zacieraniu do zbita pH=5.5
5ml kwasu mlekowego do wody do wyśładzania pH=6.2
- 10l - 20g Sabro, 10g Citra, 10g Sińców
10l - czyste
28 lut 2020, 10:55