

## witbier

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (9.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	20 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile