

## Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2 kg (44.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica<br>niestodowana                  | 1 kg (22.2%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                         | 1 kg (22.2%)   | --- %      | --- |
| Ziarno | Słód owsiany<br>Fawcett                   | 0.5 kg (11.1%) | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 40 g  | 40 min | 4.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Curacao         | 15 g  | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | czerwony pieprz | 10 g  | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | kolendra        | 15 g  | Gotowanie | 3 min |
| Dodatek smakowy | trawa cytrynowa | 15 g  | Gotowanie | 3 min |