

witbier

- Gęstość **9.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **2.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (61.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (30.8%)	80 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (7.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	75 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	20 g	85 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	85 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew