

## WITBIER / WHITE IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.9%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pilzneński     | 1.7 kg (40.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 2 kg (47.6%)   | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 14 g  | Fermentis    |