

## Witbier z masą dodatków

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt pszeniczny Gozdawa | 1.7 kg (100%) | 78 %       | 16  |

### Chmiele

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

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|--------------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao                    | 10 g  | Gotowanie    | 15 min |
| Dodatek smakowy | suszone skórki bergamotki  | 10 g  | Gotowanie    | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka słodkiej pomarańczy | 10 g  | Gotowanie    | 15 min |
| Dodatek smakowy | suszone skórki cytryny     | 10 g  | Gotowanie    | 15 min |
| Dodatek smakowy | kolendra                   | 10 g  | Gotowanie    | 15 min |
| Inne            | cukier                     | 106 g | Butelkowanie | ---    |