

Witbier z porzeczką

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (48%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (40%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Falconers Flight	15 g	1 min	10.7 %
Whirlpool	Falconers Flight	15 g	15 min	10.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Czerwona Porzeczka	4000 g	Fermentacja cicha	10 dni