

Witbir z Voss

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.1%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	4 kg (64.5%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.2 kg (3.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	16.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	---	14.2 %
Whirlpool	Chinook	25 g	---	10 %
Whirlpool	Centennial	25 g	---	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM	Ale	Gęstwa	100 ml	---