

## Dobre, pomarańczowe

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM ---
- Style **Witbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **9.4 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **10.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (70.6%)	80 %	---
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (29.4%)	80 %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Boil	Chinook	5 g	30 min	13 %
Boil	Cascade	10 g	0 min	6 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	5 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórka pomarańczy - świeża	10 g	Boil	10 min
Spice	Kolendra - ziarna - świeżo mielona	4 g	Boil	10 min
Flavor	Skórka pomarańczy - świeża	10 g	Boil	0 min
Spice	Kolendra - ziarna - świeżo mielona	4 g	Boil	0 min