

#18 Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (27.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	25 g	Gotowanie	5 min