

## #19 Witbier z wiśniami - Kalesony 2017 - BAZA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.2**
- 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 brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.6 kg (50.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (31%)	85 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.96 kg (18.6%)	80 %	4

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Zioło	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min