

A'la Witbier #3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński (NIEŚRUTOWANY)	1.25 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (40.8%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka z cytryny	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min