

BA Prawdziwy Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (50%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Palisade | 20 g | 70 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Palisade | 10 g | 30 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 9 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Bitter Orange Peel | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Coriander Seeds | 20 g | Gotowanie | 15 min |