

BA Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.1 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.25 kg (47.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.65 kg (24.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.47 kg (17.9%)	80.3 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sterling	15 g	5 min	4.5 %