

BA Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (58.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (30.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy suszona	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	tarta kolendra	20 g	Gotowanie	15 min