

## Belgian Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (30%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (10%)	80 %	6
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0 kg	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle K-97	Pszeniczne	Suche	5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Orange zest	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	coriander	10 g	Gotowanie	0 min