

## Belgijski Witbir (kolendra, curacao)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- 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 **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (10.5%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (42%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.26 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	14 g	75 min	7 %
Gotowanie	Perle	7 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	7 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	14 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	14 g	Gotowanie	2 min