

## 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  |