

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 |