

## belgijskie pszeniczne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **5.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (54%)	82 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (39.8%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.14 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.08 kg (2.3%)	78 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	preta	11 g	50 min	11 %
Gotowanie	Zula	15 g	5 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand abbaye	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	3 g	Gotowanie	5 min
Inne	odżywka dla drożdży	1 g	Gotowanie	5 min