

biale pifko XD

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (38.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (19%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 2 kg (38.1%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (4.8%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 40 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |