

## Białe pszeniczne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zmielona kolendra	15 g	Gotowanie	10 min