

Białe Święta

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **15**
- SRM **5.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (58.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.4%)	85 %	4
Ziarno	płatki pszeniczne	0.5 kg (11.7%)	--- %	3
Ziarno	Cookie	0.27 kg (6.3%)	73 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	40 g	5 min	14 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	40 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	0 min