

Biały Kocur

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (16.7%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (16.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (5.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	70 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	70 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Curacao	30 g	Gotowanie	30 min