

# Black Witbier "WitBlack"

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **31.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (88.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (5.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (5.9%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra Indyjska	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Słodkiej Pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka Cytryny	20 g	Gotowanie	15 min