

Brett Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (54.9%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (33%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Caramel Pale	0.15 kg (3.3%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Beersel brett	Ale	Płynne	1000 ml	TYB

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka 1/2 cytryny	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	1 g	Gotowanie	5 min