

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 |