

Citbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (10%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	20 g	50 min	4.8 %
Gotowanie	epic	20 g	50 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	epic	10 g	10 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	10 g	10 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	16 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curakao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sssp	20 g	Gotowanie	5 min