

Citrus witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (50%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	60 min	3 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	75 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander seeds	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Orange peel	80 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cardamon	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ginger	60 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curaçao	20 g	Gotowanie	10 min