

## Citrus witbier

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **2.7**
- 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 **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.9 kg (52.8%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.7 kg (47.2%)	80.5 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	75 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander seeds	12 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Orange peel	95 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cardamon	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ginger	50 g	Gotowanie	10 min