

# Cytrynowy witbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (37.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (28.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Własny chmiel	10 g	60 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z cytryny 1	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z cytryny 2 whirlpool	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z cytryny 3 alkohol	10 g	Fermentacja cicha	3 dni