

# Czorny Witbir

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **34.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.2 kg (21.2%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (17.7%)	77 %	4
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.35 kg (6.2%)	55 %	1084
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (10.6%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ultra	20 g	40 min	7.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Ultra	30 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3944 Belgian Witbier	Ale	Płynne	125 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	3 min