

## Dobre, pomarańczowe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM ---
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (70.6%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (29.4%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy - świeża	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra - ziarna - świeżo mielona	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy - świeża	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolendra - ziarna - świeżo mielona	4 g	Gotowanie	0 min