

GREG Witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (54.3%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1.1 kg (23.9%)	77 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (10.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

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