

Imperial Witbier

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (28.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy słodkiej	35 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy gorzkiej	35 g	Gotowanie	10 min