

# Imperial witbier

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.5%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (30.8%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calista	50 g	60 min	3.9 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	20 min