

# Imperial Witbier

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	12 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Słodka pomarańcza	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min