

# International Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.7 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.1%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (14.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	4 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka Słodkiej Pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa Cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Burzliwa - 2 tygodnie;  
Cicha - 1 tydzień  
*3 maj 2017, 18:13*