

# KassWit

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.06 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.06 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pom	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pom	10 g	Gotowanie	5 min