

# Konkrecik Witbier

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 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	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (44.4%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (11.1%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	25 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	15 min	3.4 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	7 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka z Limonki	10 g	Gotowanie	15 min