

# Lichtus Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niestodowana	2.5 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.5 kg (30%)	80.5 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
french saison	Pszeniczne	Gęstwa	147.9 ml	white labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min