

# Little Hoppy Witbier

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (41.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (41.5%)	75 %	3
Ziarno	Diastatyczny	0.3 kg (7.3%)	80 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	0 min	15 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	15 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszone skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kaffir	5 g	Gotowanie	10 min