

Oliwitbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- 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 **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 plzieński | 3.5 kg (77.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | płatki przenieczne | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra | 5 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | saaz | 10 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S-33 | Ale | Suche | 6 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | słodka skórka pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 5 min |