

# 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